DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La *Bianchi Vending S.p.A.*, con sede in via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Italia, nella persona del suo Consigliere Delegato, - Mariella Trapletti -, dichiara che il distributore modello

"POLARIS"

è conforme alle misure di sicurezza previste dalla direttiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 nei suoi capitoli 1-2-3-4 e relativi allegati 1-2-3-5 "Requisiti di sicurezza e salute" e successivi.

Sono applicate le disposizioni per la prevenzione e l'eliminazione dei radiodisturbi in ottemperanza delle direttive **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e successivi e del **D.L. nr. 476** e successivi, che prescrivono la conformità alle norme **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000.**

Le norme seguite per le prove d'idoneità al contatto con le sostanze alimentari rispondono alle disposizioni del **D.M. 21-03-1973** e successivi.

In generale sono applicate le direttive **90/128/CEE**, **73/23/CEE, 89/336/CEE** e successive. Le norme seguite per le prove di sicurezza delle parti elettriche sono secondo documento **IEC 335-1** e successive.

DECLARATION OF EEC CONFORMITY

Bianchi Vending S.p.A. - situated in via Parigi n°5, Zingonia (Bergamo) Italy, represented by Mariella Trapletti - states that the vending machines model:

"POLARIS "

are in conformity with the safety measures provided for by the Law nr. **98/37/EEC** dated 22-06-1998 in its items n.1-2-3-4 and relative enclosures 1-2-3-5 "Safety and Health and subsequent, and 73/23/CEE and subsequent.

Bianchi Vending S.p.A. has applied the Standards for the prevention and the elimination of the radio disturbances in respect of the EEC Standards **89/336, 93/ 68** and subsequent annexes and of the **D.L. nr. 476** and subsequent annexes , that are in conformity with the norms **EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141** and **EN 61000**.

The Standards used for testing of the suitability for contact with food substances are in accordance with **DM 21-03-1973** Standards and subsequent annexes.

In general the rules of the Standards **90/128/EEC ,73/23/CEE** and **89/336/CEE** and subsequent annexes have been applied. The Standards used for the safety tests on electrical parts are in accordance, ref. **IEC 335-1** and subsequent .

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

La ***Bianchi Vending S.p.A.***, dont le siège social se trouve en Viale Parigi 5/5/9 Zingonia (Bg) - Italie - en la personne de son Conseiller Délégué - Mariella Trapletti - déclare que le distributeur modèle:

"POLARIS"

est conforme aux mesures de sécurité prévues dans la directive **98/37/CEE** du 22-06-1998 dans ses chapitres **1-2-3-4** et relatives annexes 1-2-3-5 "Les critères de sécurité et de santé", ainsi que 73/23/CEE et relatives annexes.

Les normes suivies pour la prévention et élimination des parasites électriques répondent aux dispositions **CEE 89/336, CEE 93/68** et successifs et du **D.L. nr. 476** et successifs, qui prescrivent la conformité au normes **EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141** et **EN 61000.**

Les normes suivies pour les essais de conformité au contact des substances alimentaires répondent aux dispositions de DM 21.03.1973 et successifs .

En générale sont appliqués les directives **90/128/CEE, 73/23/CEE , 89/336 CEE** et successives. Les normes suivies pour les essais de sécurité des parties électriques sont selon le document **IEC 335-1** et successives.

Zingonia (BG) - Italy
03/2001

Il Consigliere Delegato
Legal Representative
Le Conseiller Délégué

Mariella Trapletti

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Unternehmen ***Bianchi Vending S.p.A.*** mit Geschäftssitz in via Parigi Nr. 5 - Zingonia - Bergamo - Italien, erklärt in Eigenschaft seines geschäftsführenden Verwaltungsratmitgliedes, - Mariella Trapletti -, dass der Verkaufsautomat Modell

"POLARIS"

den Sicherheitsmassnahmen, aus Kapitel 1-2-3-4 der EU-Bestimmung Kons. **EU 98/37** vom 22-06-1998 und den entsprechenden Anlagen 1-2-3-5 - "Anforderungen in bezug auf Sicherheit und Gesundheit" und darauffolgenden, entspricht.

Es werden, unter Beachtung der **EU 89/336, EU 93/68** Bestimmungen und darauffolgenden sowie des **Gesetzeserlasses Nr. 476** sowie darauffolgenden, die Konformität mit den Normen **EN 55014 3ª Ed., EN 55104, ENV 50141, EN 61000** vorschreiben, die Bestimmungen zur Vorbeugung und Eliminierung von Funkstörungen angewandt.

Die bei den Eignungsprüfungen für Lebensmittelkontakte befolgten Normen entsprechen den in **Ministerialerlass 21-03-1973** enthaltenen Bestimmungen und darauffolgenden.

Im allgemeinen werden die EU-Bestimmungen **EU 90/128, EU 73/23, EU 89/336** und darauffolgende angewandt. Die bei den für die Sicherheit der elektrischen Teile durchgeführten Tests befolgten Normen entsprechen dem Dokument **IEC 335-1** und darauffolgende.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma ***Bianchi Vending S.p.A.***, son sede en la calle Parigi nº 5 Zingonia – Bérgamo – Italia, en la persona de su Administrador Delegado, - Mariella Trapletti - declara que el distribuidor modelo

"POLARIS"

está conforme con las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3-4- y relativos anexos 1-2-3-5 "Requisitos de seguridad y salud" y sucesivos.

Están aplicadas las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en cumplimiento con las directivas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** y sucesivas y con el **D.L. nº 476** y sucesivos, que prescriben la conformidad con las normas **EN 55014 3ª ed**., **EN 55104**, **ENV 50141** y **EN 61000**.

Las normas seguidas para las pruebas de idoneidad del contacto con las substancias alimenticias responden a las disposiciones del **D.M. 21-03-1973** y sucesivas.

En general son aplicadas las directivas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** y sucesivas. Las normas seguidas para las pruebas de seguridad de las partes eléctricas responden a las disposiciones del documento **IEC 335-1** y sucesivas.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

A ***Bianchi Vending S.p.A.***, domiciliada em via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Itália, na pessoa de seu Conselheiro Delegado, - Mariella Trapietti -, declara que o distribuidor modelo

"POLARIS"

é conforme às normas de segurança contempladas pela norma cons. **98/37/CEE** do 22-06-1998 nos seus capítulos 1-2-3-4 e anexos 1-2-3-5 "Requisitos de segurança e saúde" e sucessivos.

Vem aplicadas as normas para a prevenção e a eliminação dos radiointerferências em respeito às normas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e sucessivos e do **D.L. nr. 476** e sucessivos, que contemplam a conformidade às normas **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000**.

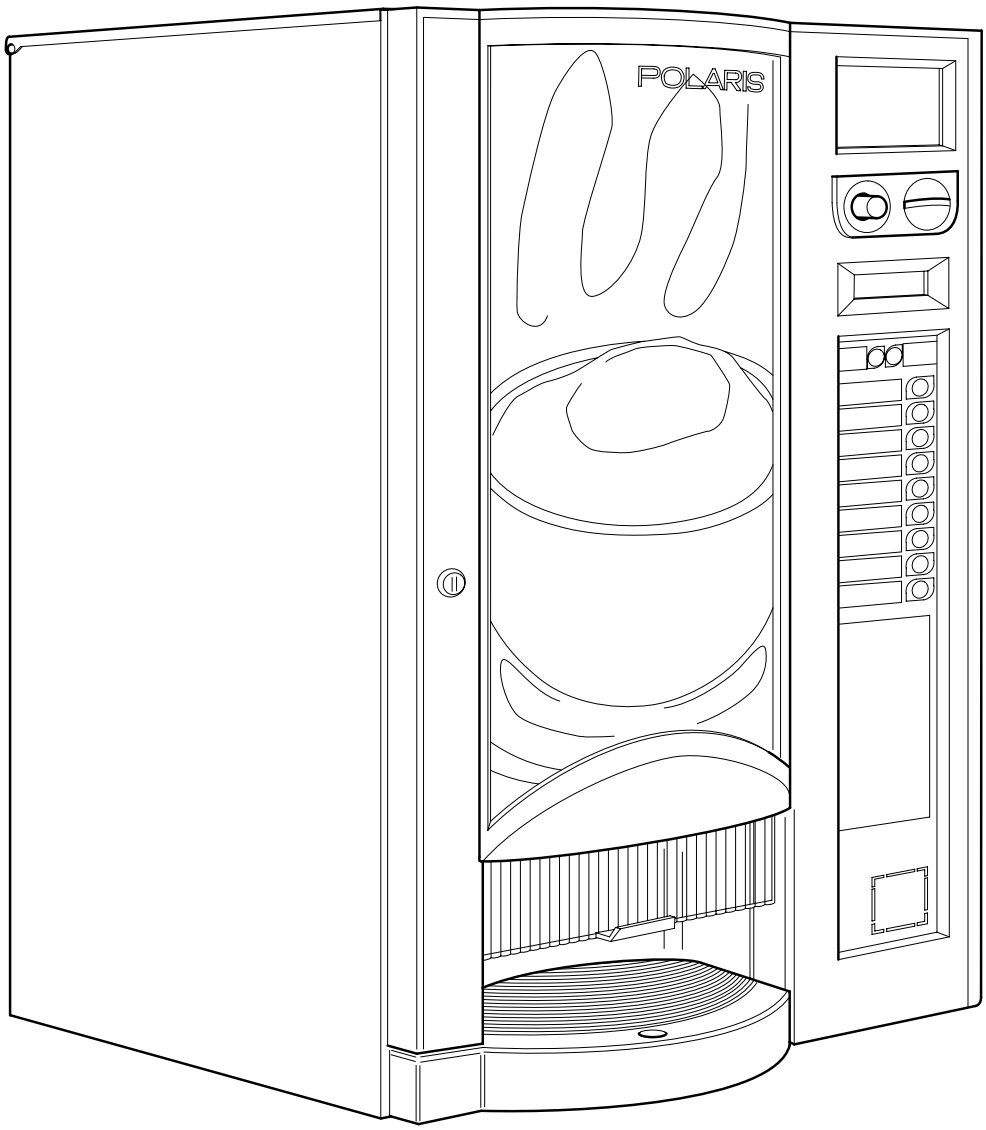
As normas para a idoneidade ao contato com substancias alimentares sao as relativas ao **D.M. 21-03-1973** e sucessivos.

Geralmente vem aplicadas as normas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** e sucessivos. As normas para as provas de segurança das partes elétricas sao as indicadas no segundo documento **IEC 335-1** e sucessivas.

Zingonia (BG) - Italy
03/2001

Das geschäftsführende Verwaltungsratmitglied
El administrador Delegado
Administrador Delegado

Mariella Trapletti



Polaris

ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

Bianchi
VENDING GROUP

BIANCHI VENDING S.p.A. - *Viale Parigi, 5-7-9*
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04
E-mail: postvendita@bianchivending.it

Cod. .....

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

¡ATENCION!i *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, ***cortar la alimentación eléctrica.***

ATENCION: *máquina conectada a la tensión eléctrica*

ATENCION : *superficie de contacto MUY CALIENTE.*

PICTOGRAMAS

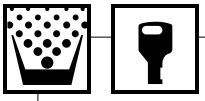
ADVERTENCIAS

ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

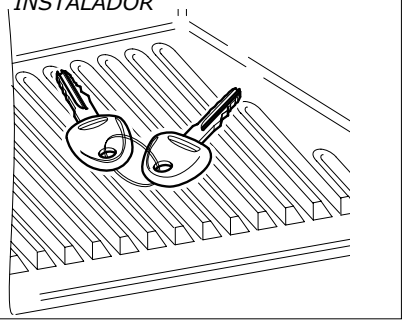
Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.
El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 9.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

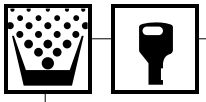
TÉCNICO INSTALADOR

Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.
Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

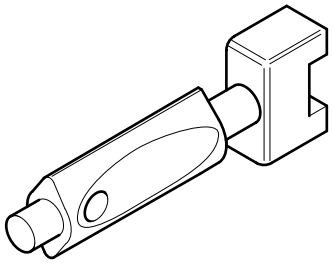


Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR





Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Llave de servicio con reactivación de tipo Clixon.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISA
- **1.1** Advertencia para el usuario
- **1.2** Advertencias generales

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL
- **3.1** Descripción de la máquina
- **3.2** Modo de empleo
- **3.3** Modelo
- **3.4** Descripción del funcionamiento

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- **4.1** Transporte y traslado
- **4.2** Almacenamiento
- **4.3** Embalaje
- **4.4** Recepción
- **4.5** Desembalaje

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

6.0 INSTALACIÓN
- **6.1** Posicionamiento
- **6.2** Conexión a la red hidráulica
- **6.3** Conexión a la red eléctrica
- **6.4** Puesta en marcha
- **6.5** Instalación
  - *6.5.1 Carga de agua*
  - *6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos*
  - *6.5.3 Instalación del monedero*
- **6.6** Carga de producto
  - *6.6.1 Carga de los contenedores*
  - *6.6.2 Etiquetas de selección*
  - *6.6.3 Carga de vasos*
  - *6.6.4 Carga de las paletinas*

7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- **7.1** Limpieza y carga
  - *7.1.1 Mantenimiento aconsejado*
  - *7.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención*
  - *7.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada*
  - *7.1.4 Limpieza semanal*
  - *7.1.5 Carga de producto*
  - *7.1.6 Mantenimiento ordinario y extraordinario*
- **7.2** Procedimento de mantenimiento
  - *7.2.1 Sanitarización*
  - *7.2.2 Control temperatura*
- **7.3** Dosificación
  - *7.3.1 Regulación de la dosis y el molido*
  - *7.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble*
- **7.4** Sustitución del tubo de neón
- **7.5** Inactividad

8.0 ACCESORIOS
- **8.1** Kit mueble base
  - *8.1.1 Introducción de la rampa de descarga desperdicios café*
  - *8.1.2 Recolección desperdicios líquidos*
  - *8.1.3 Montaje rampas y compartimiento monedas/fichas*
- **8.2** Filtro descalcificador (sólo en la versión con conexión a la red hídrica)
  - *8.2.1 Instalación*
- **8.3** Lavado de la resina del descalcificador (disponible como kit)
- **8.4** Regeneración de resinas (en donde está previsto el depurador)

9.0 DESMANTELAMIENTO

1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
  El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanacer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

– *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

– *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a* ***Bianchi Vending S.p.a.*** *a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

– *Es facultad de* ***Bianchi Vending S.p.a.****, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ *035 4196772 - fax 02 70048332*

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva sobre el componente montado en la ficha Master y en la ficha Potencia). (Fig.1.2).*

Bianchi Vending S.p.a. *, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Bianchi Vending S.p.a.*** *no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

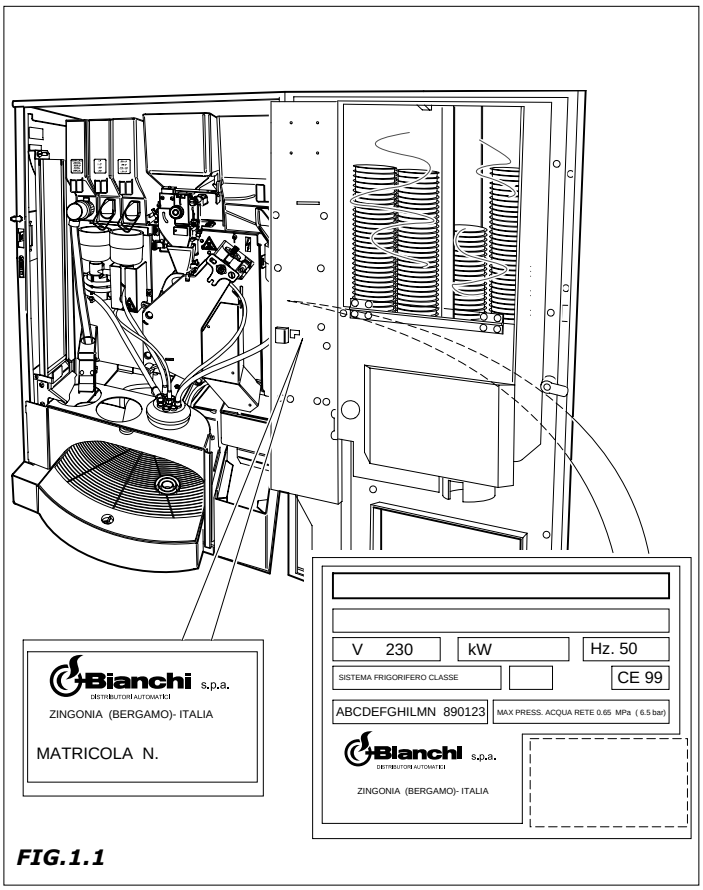


FIG.1.1

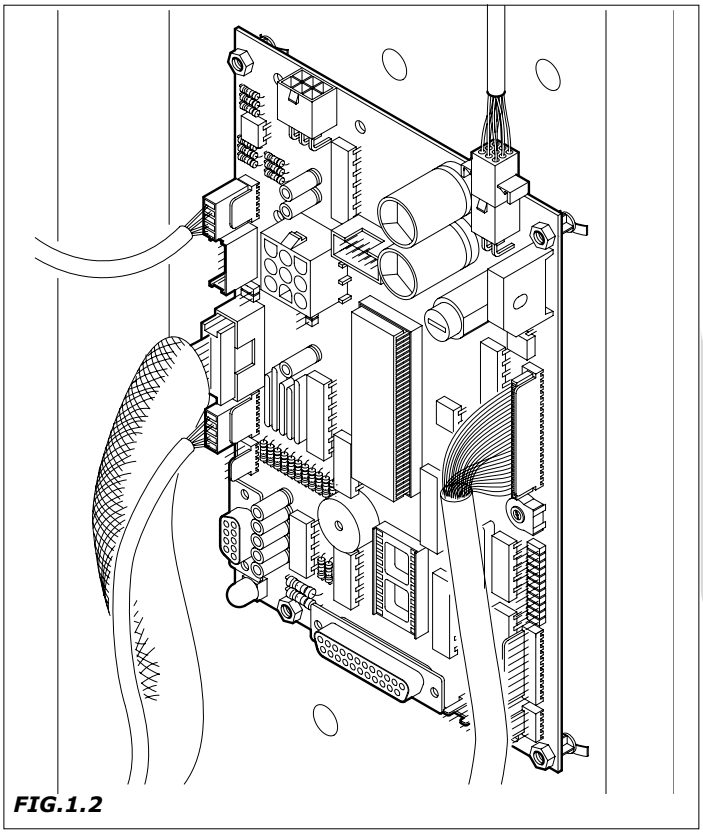


FIG.1.2

ESPAÑOL

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 800
Ancho	mm 565
Fondo	mm 580
Peso	75 kg
Tensión de alimentación	V 230
Frecuencia de alimentación	Hz. 50
Potencia (1)	de 1,2 kW à 1,7 kW
Corriente nominal	7,42 A
CONSUMO MEDIO:	
en reposo	100 Wh
para 50 consumiciones	300 Wh
Conexión hidráulica	3/8" gas
Conexión eléctrica	prise SCHUKO
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 bar	
DISTRIBUIDOR DE VASOS	
apto para vasos con diámetros comprendidos entre 70 y 74mm	

RESISTENCIA DE CALDERA	
de tipo acorazado:	
de 1500W para caldera de café.	
de 1300W para caldera de solubles.	
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Café en grano	kg 1,8
Café soluble	kg 1,0
Leche granulada	kg 1,2
Creamer	kg 2,7
Chocolate	kg 2,5
Tè limón	kg 3,3
Té natural	kg 2,0
Caldo	kg 3,0
Azúcar	kg 3,4
Vasos	270
Paletinas	330
Lámpara neón	de 6 Watt

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

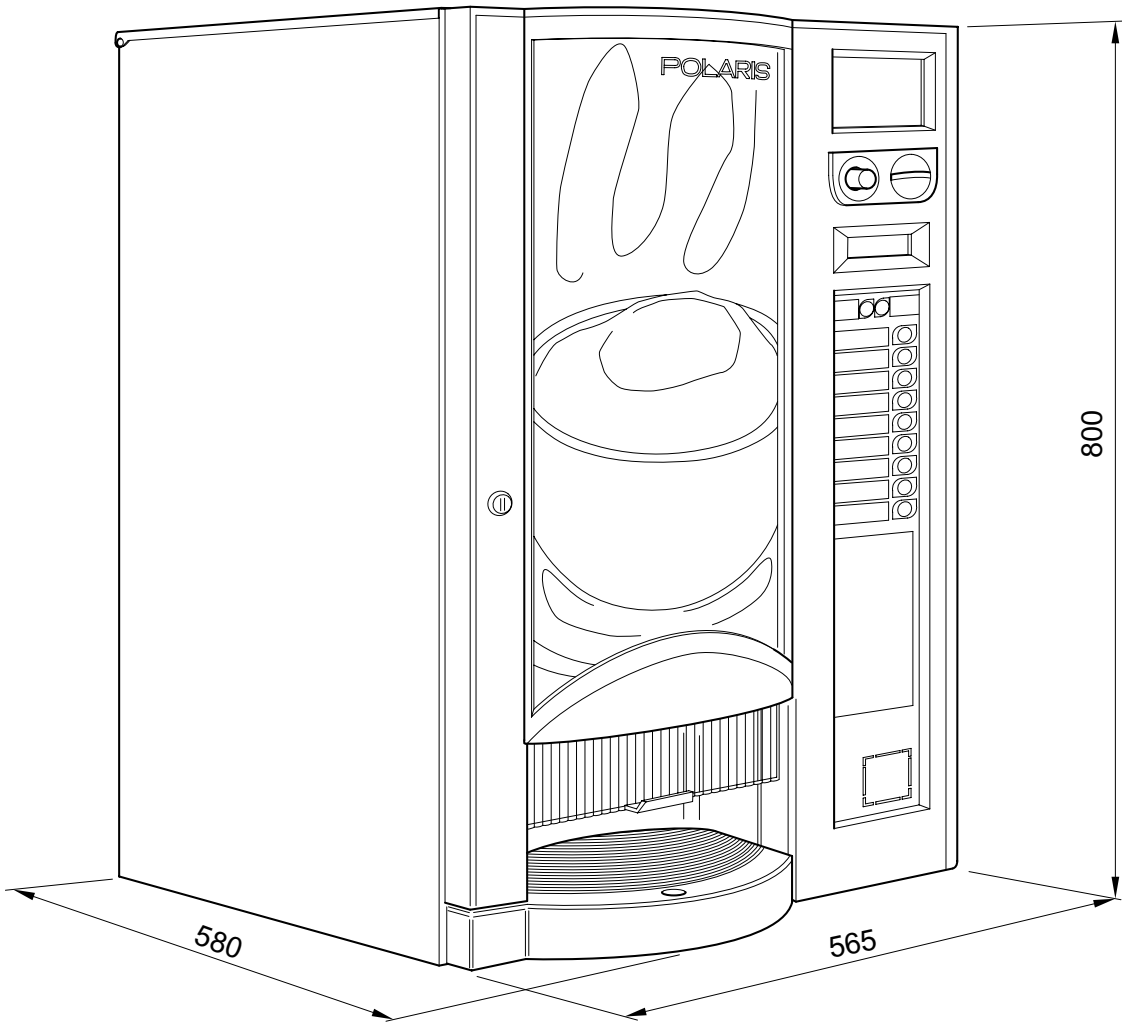


Fig. 2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descrpción de la máquina (Fig.3.1)

1 Grupo café y muela de café
2 Grupo distribuidores bebidas
3 Grupo de distribución de azúcar
4 Ficha electrónica (Master)
5 Columna de vasos
6 Grupo monedero

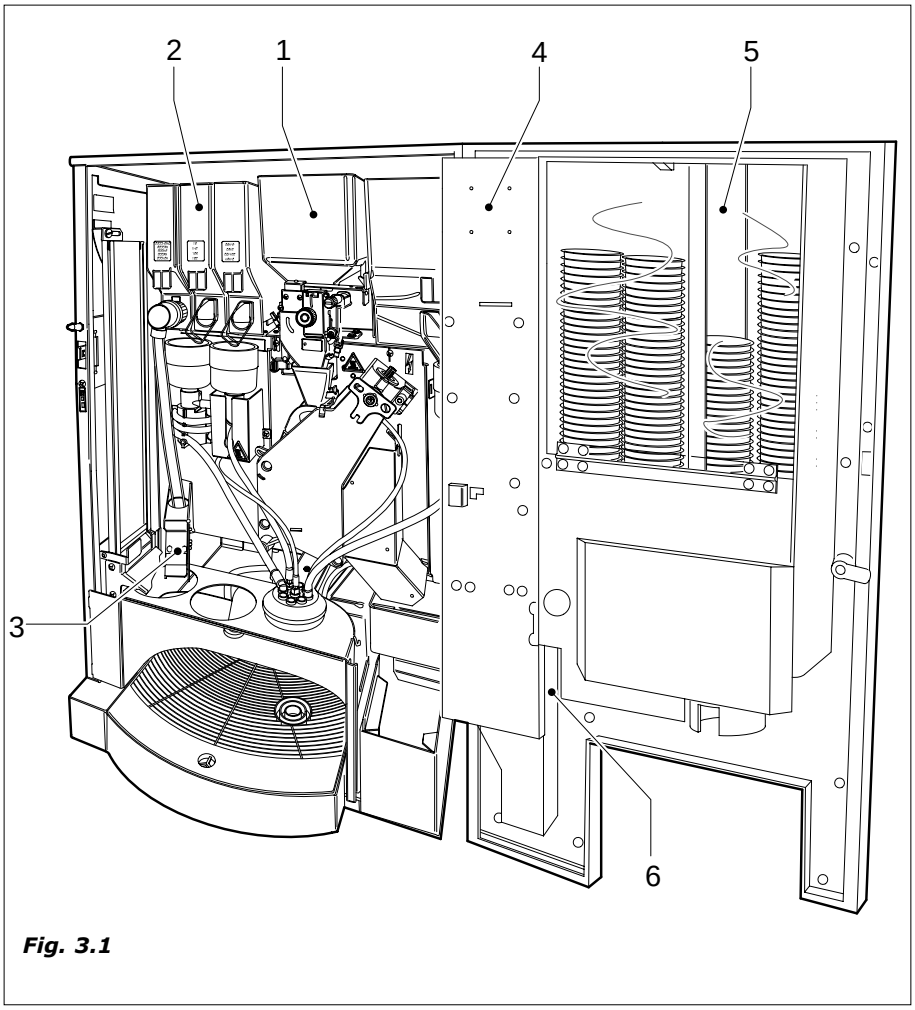


Fig. 3.1

3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar. La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

3.3 Modelo

Para distinguir los diferentes modelos de distribuidores automáticos se utiliza la siguiente terminología:

POLARIS E (versión con café exprés y bebidas solubles)

POLARIS I (versión con bebidas solubles)

El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

3.4 Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

DISTRIBUIDOR DE VASOS

- El traslador de vasos se desplaza desde la posición reposo/ erogación a la estación "cup dispenser" *(Fig 3.2).*
- el motor situado dentro del cup dispenser pone en funcionamiento los tornillos sin fin para separar el vaso de la pila y hacerlo caer en la horquilla apropiada *(Fig. 3.3).*
- el traslador de vasos se desplaza aún más para tomar el azúcar.
- el traslador de vasos ahora se desplaza y regresa a la estación de reposo.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

1 El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo*(Fig.3.4)*

2 se activa el electroimán que permite la descarga del azúcar desde la trampilla hasta la rampa permitiéndole llegar hasta el vaso *(Fig. 3.5).*

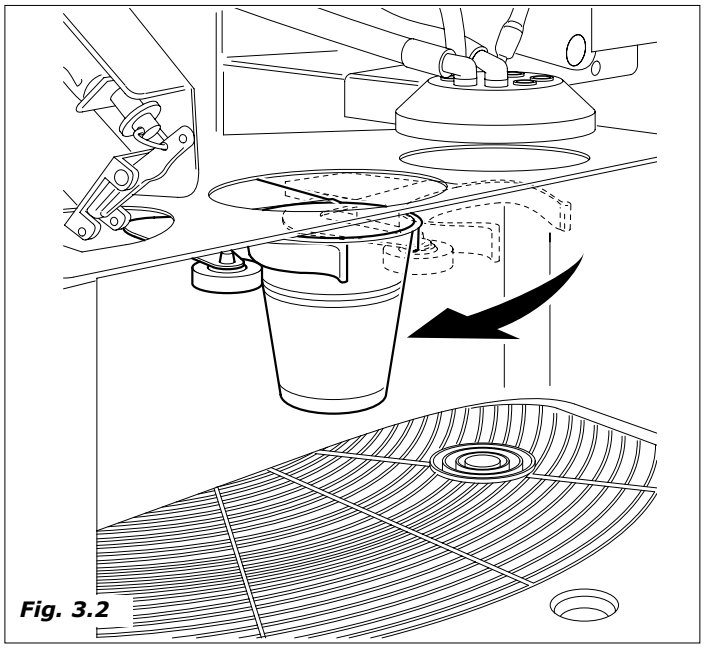


Fig. 3.2

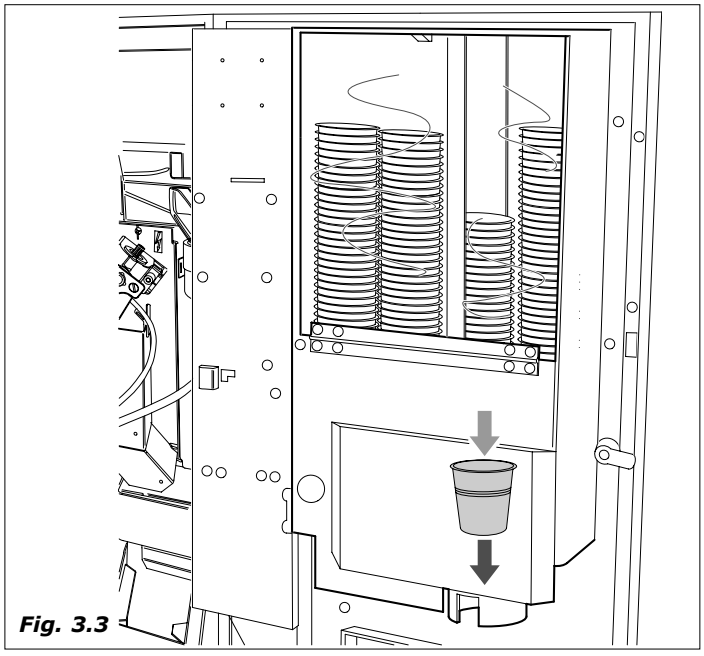


Fig. 3.3

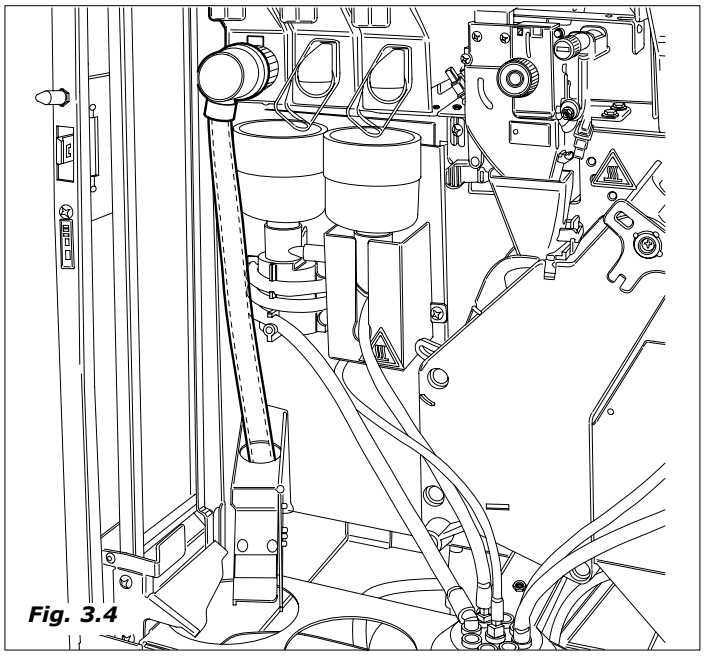


Fig. 3.4

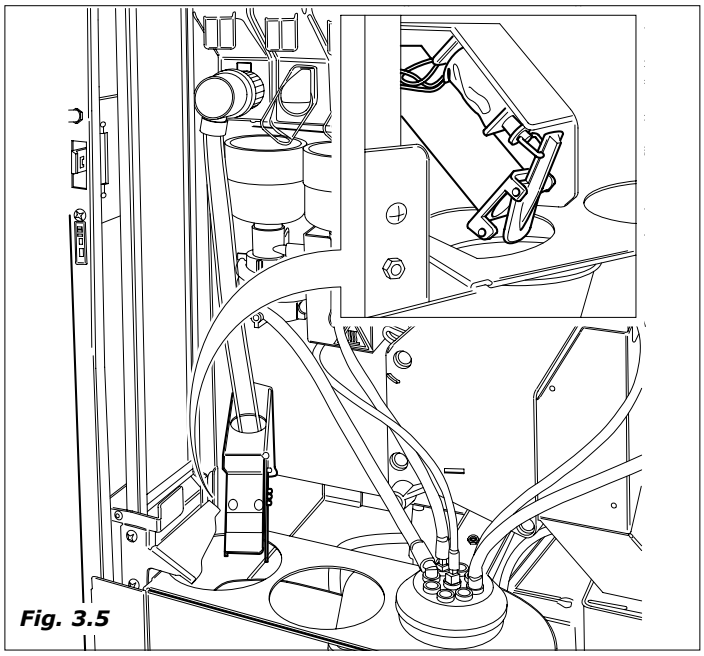


Fig. 3.5

DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso es activado solamente en las versiones que prevén el distribuidor de paletinas; es posible seleccionar la paletina en las opciones amargas y/o en los solubles.

– Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso *(Fig.3.6)*.

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar (cuando requerido).

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

– primero se activa el motor de la batidora *(Fig.3.7)*.

– Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera de café para introducir la cantidad de agua programada en la batidora *(Fig. 3.8)*;

- se activa la bomba que eroga la cantidad de agua programada y, controlada por un apropiado dispositivo electrónico (contador volumétrico), toma desde la caldera de café *(Fig. 3.12)*.

– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) *(Fig.3.9)*

– Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora

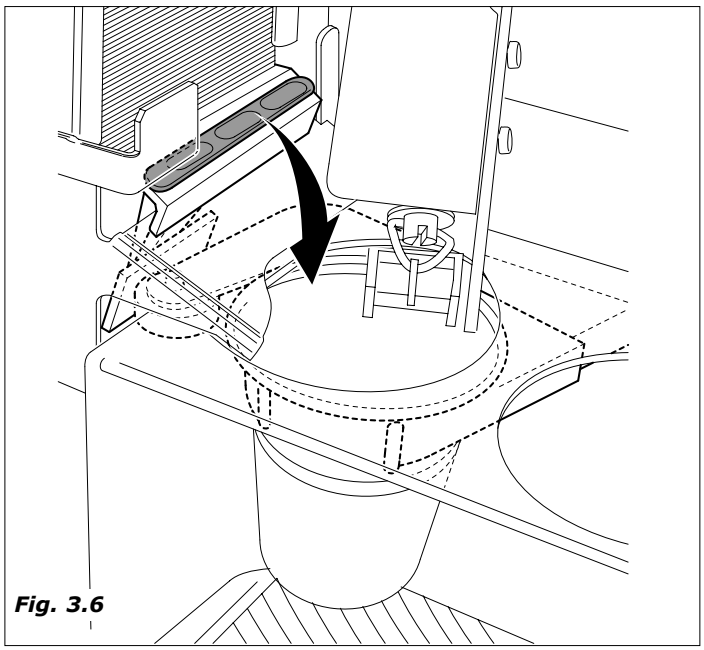


Fig. 3.6

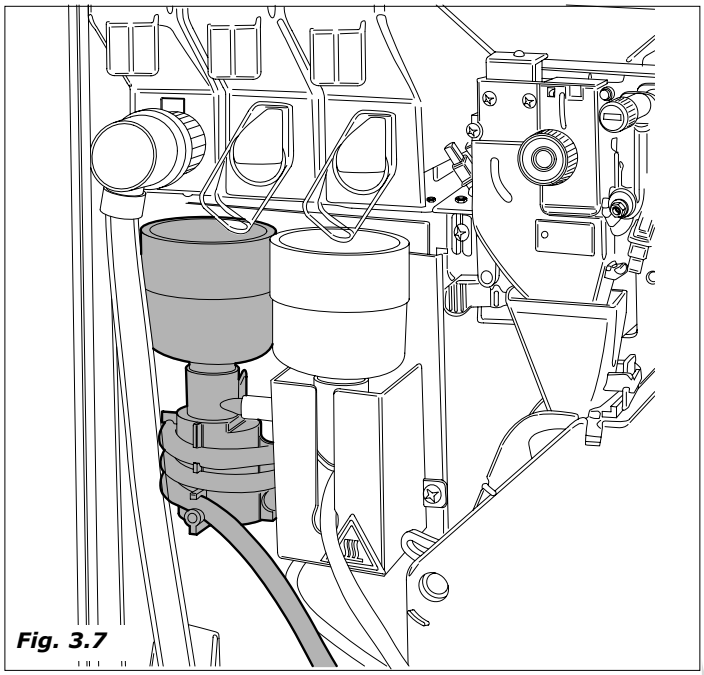


Fig. 3.7

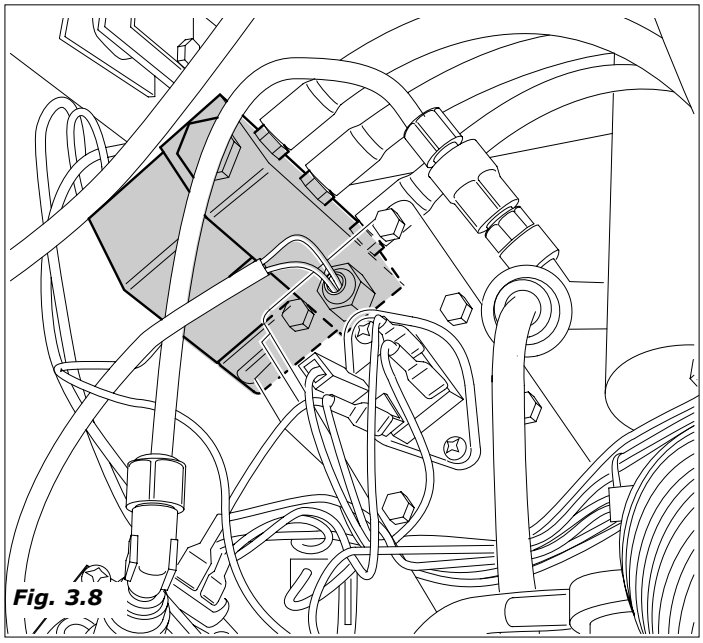


Fig. 3.8

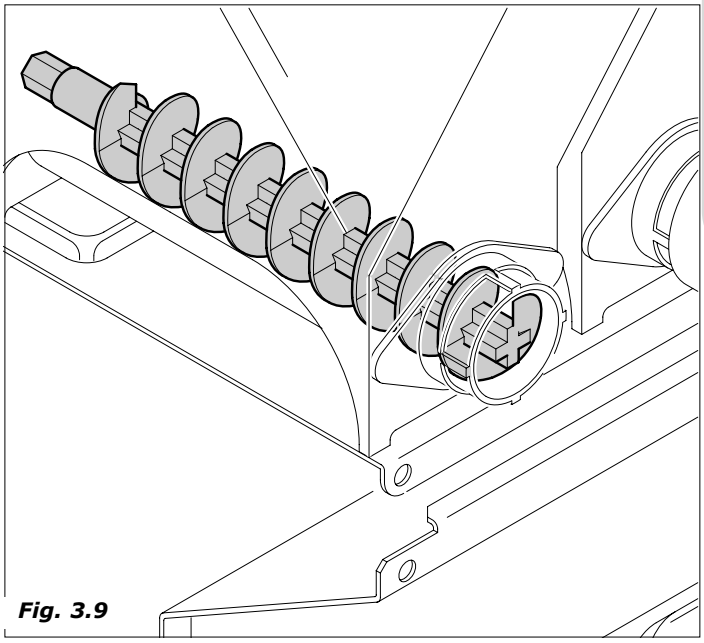


Fig. 3.9

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar.

– Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador *(Fig.3.10)*.

– Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.

– Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla *(Fig.3.11)*.

– Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba *(Fig.3.12)*

– De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) *(Fig.3.13).*

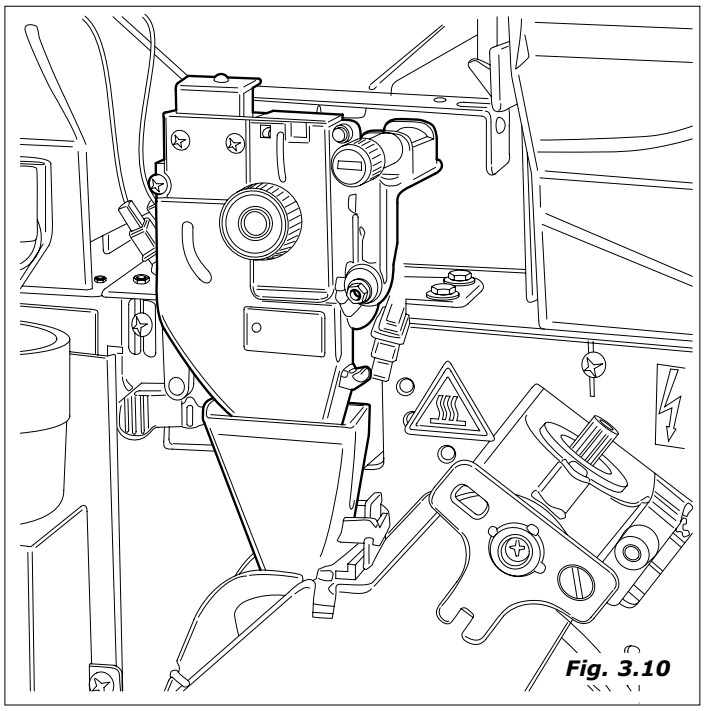


Fig. 3.10

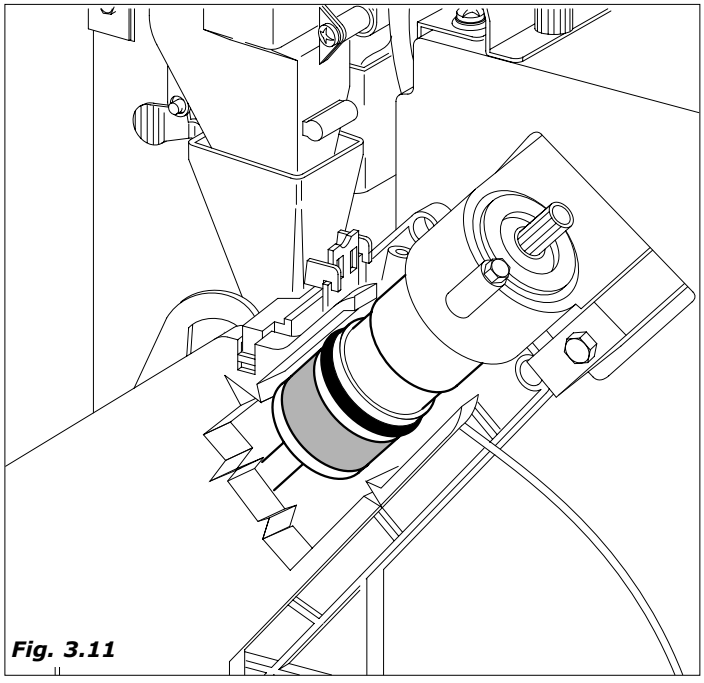


Fig. 3.11

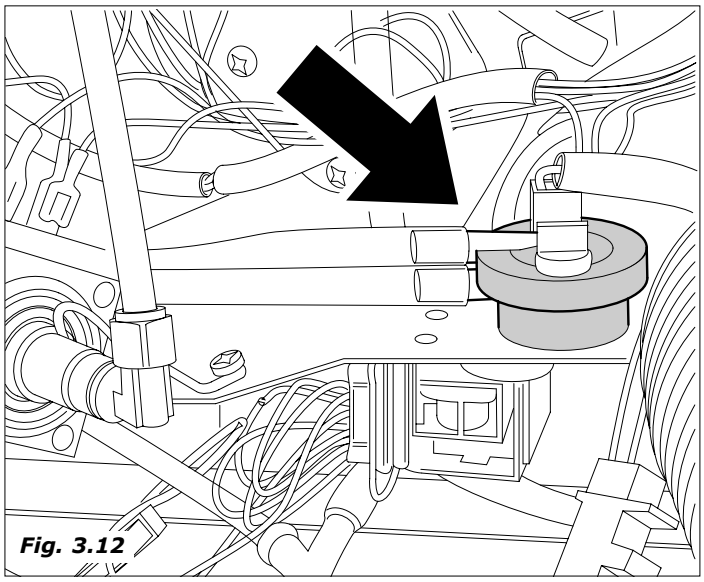


Fig. 3.12

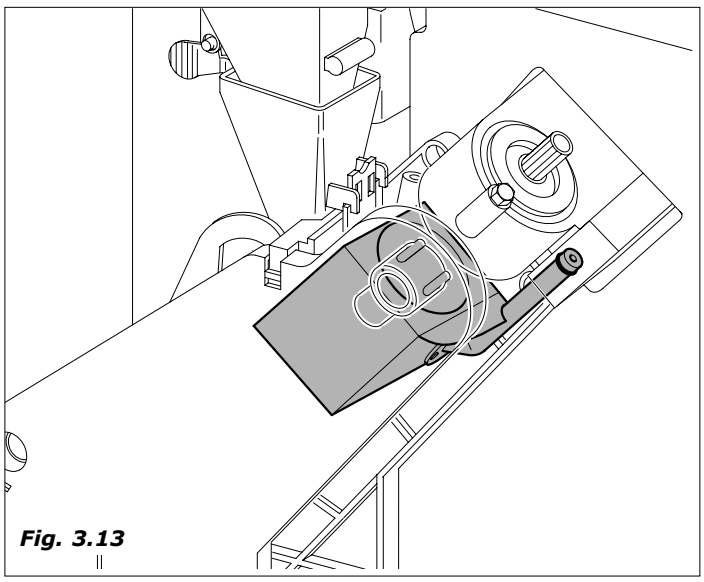


Fig. 3.13

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado *(Fig.4.1)*

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.

Evitar de:

- *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
- *arrastrar el distribuidor*
- *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
- *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que o distribuidor:

- *tome choques*
- *seja sobrecarregado com outros volumes*
- *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
- *seja posicionado em lugares húmidos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

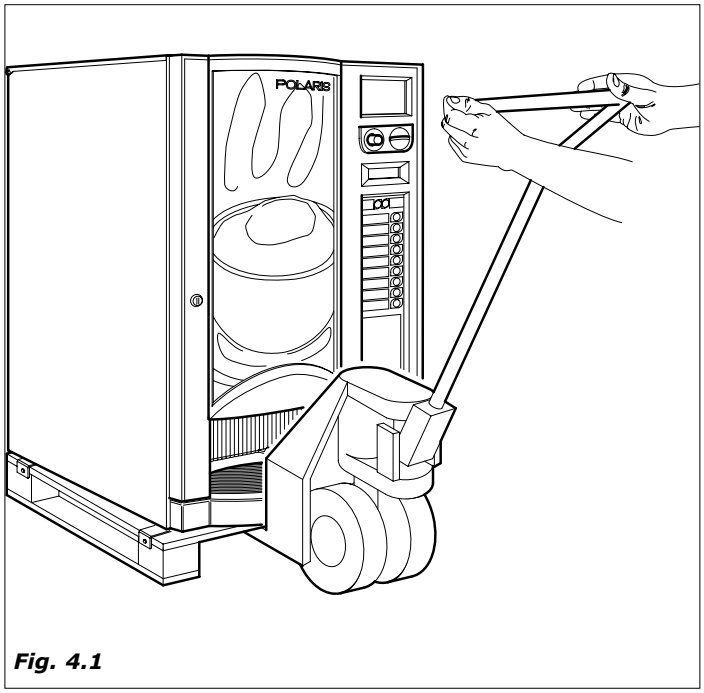


Fig. 4.1

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.4.2).

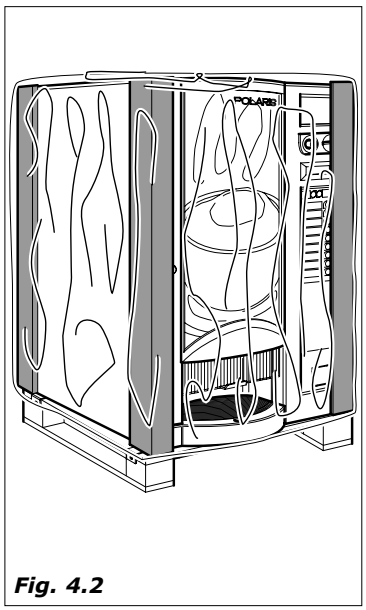


Fig. 4.2

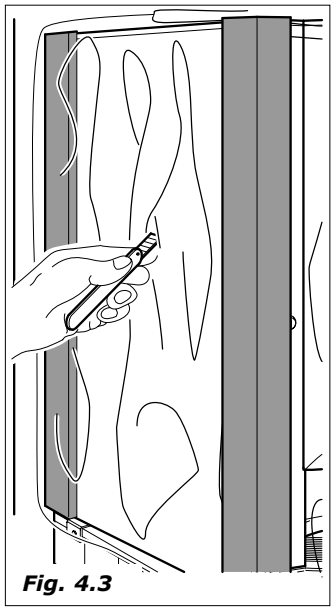


Fig. 4.3

4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

*El embalaje de la máquina debe estar integro**, no debe**:*

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

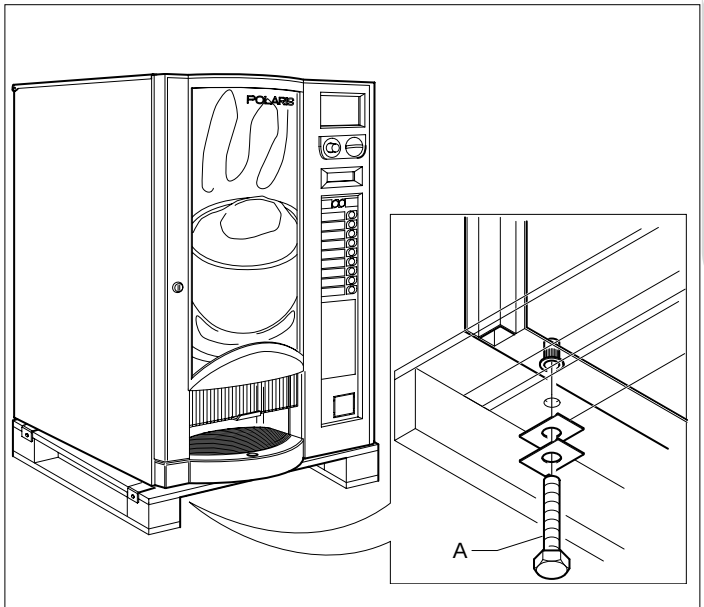


Fig. 4.4

4.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras *(Fig.4.3)*.
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé *(Fig.4.4)*.

– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.6)*

quitar la cinta adhesiva de:

- columna de vasos (*Fig.4.7*)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- boya del cubo de desperdicios
- cubos de residuos
- embudo de líquidos
- quitar el porespán que bloquea los contenedores de producto *(Fig.4.8)*

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

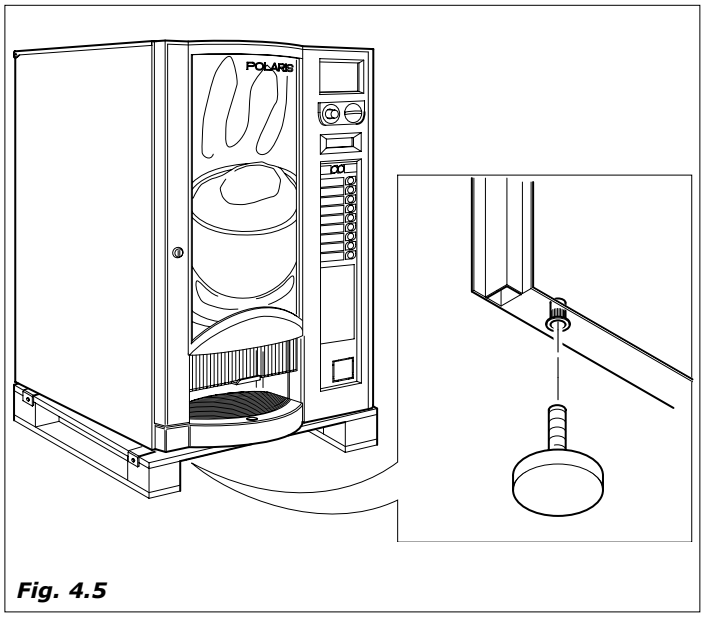


Fig. 4.5

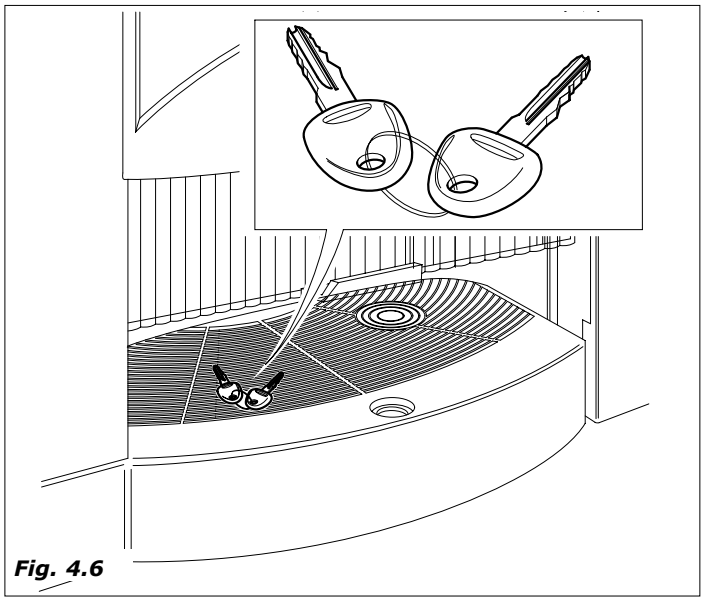


Fig. 4.6

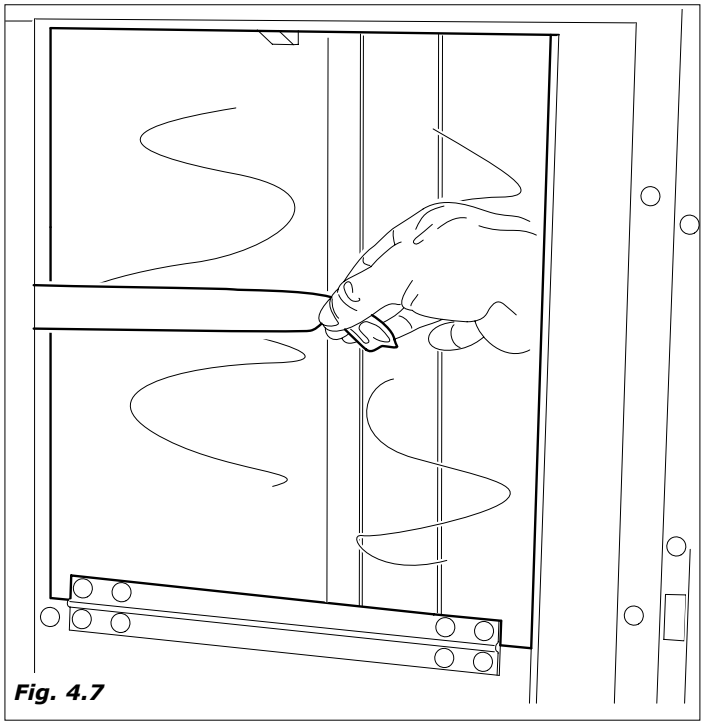


Fig. 4.7

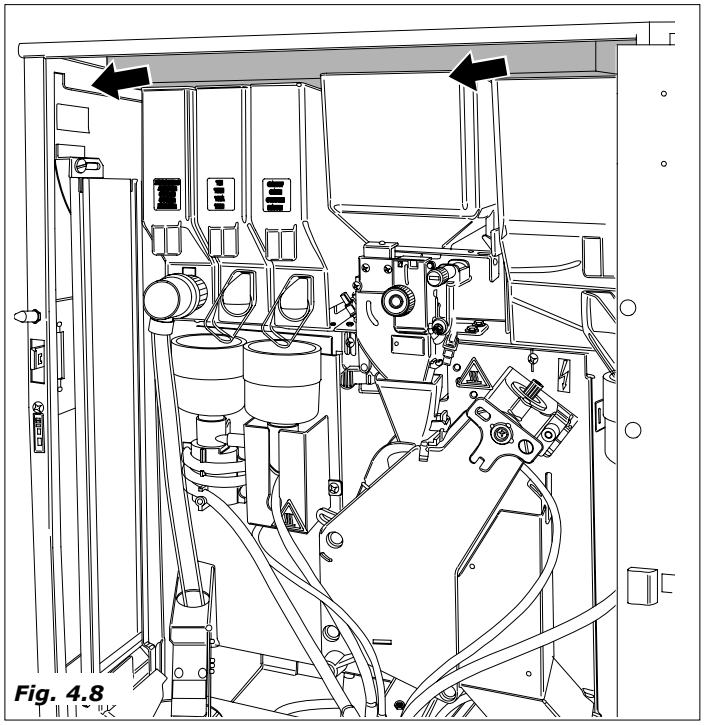


Fig. 4.8

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCION

- Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
- Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mínimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
- Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- ***Bianchi Vending S.p.a.*** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:
  - instalación incorrecta
  - alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
  - limpieza y mantenimiento no adecuada (Véase MANTENIMIENTO).
  - modificaciones no autorizadas
  - uso indebido del distribuidor
  - recambios no originales
- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.

- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.

- Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2º *(Fig.6.2).*

¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Bianchi Vending S.p.a. declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.6.1)*.

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

6.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).

- que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).

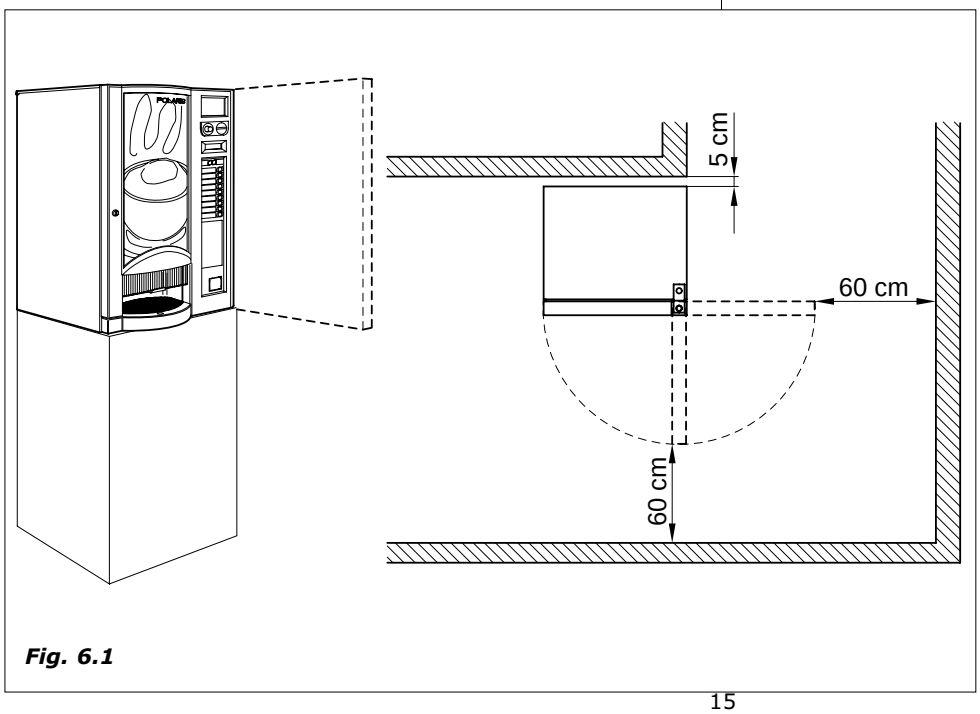


Fig. 6.1

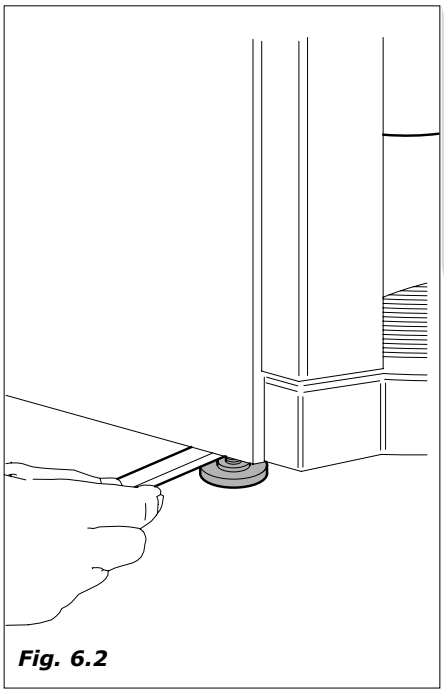


Fig. 6.2

– instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario *(Fig.6.3)*.

– antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad *(Fig.6.4)*.

– conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo *(Fig. 6.5)*.

– la conexión prevista es de 3/8 macho*(Fig.6.6)*.

6.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 10 A y 20 A.

Antes de conectar se debe verificar que:

– en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al ± 6 %.

– la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor

– utilizar un dispositivo de protección diferencial

– Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

– El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm^2 , con clavija SCHUKO.*(Fig.6.7)*.

– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.6.8).

– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples

Bianchi Vending S.p.a. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

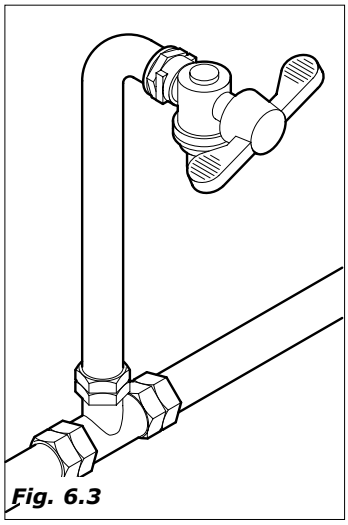


Fig. 6.3

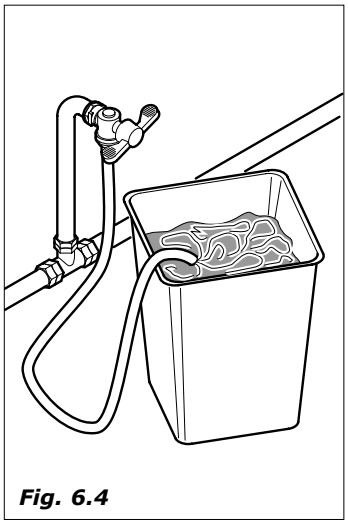


Fig. 6.4

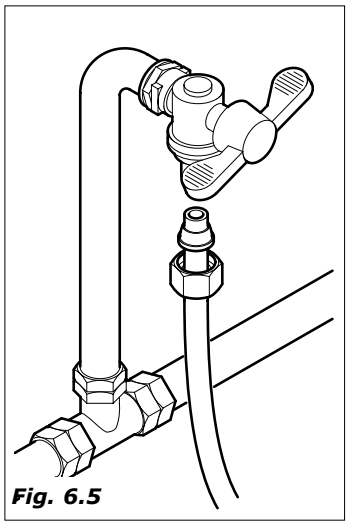


Fig. 6.5

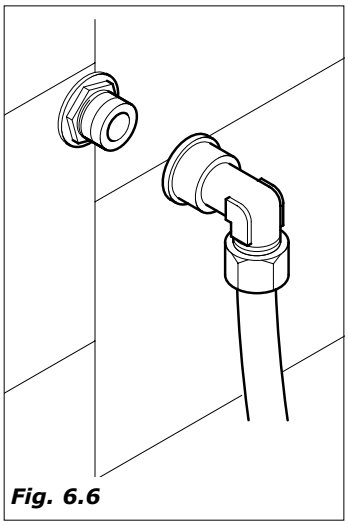


Fig. 6.6

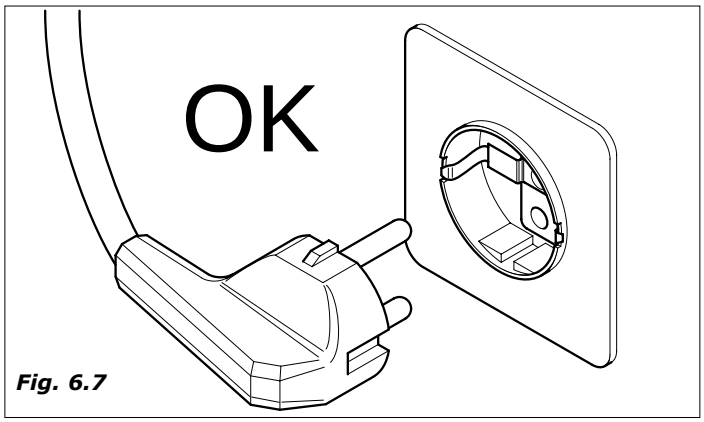


Fig. 6.7

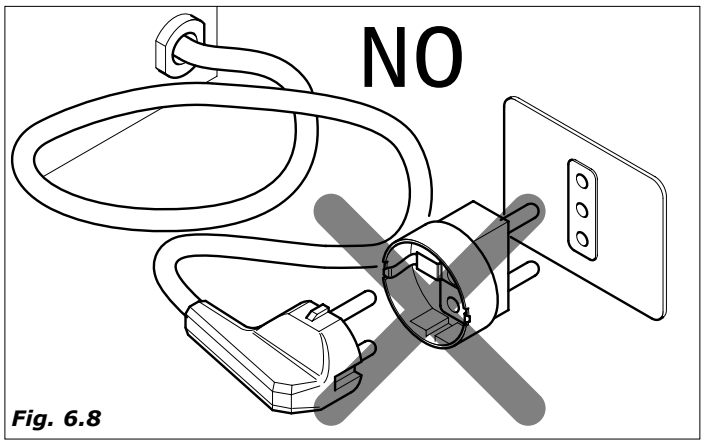


Fig. 6.8

6.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor *(Fig.6.9)* que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación (Fig.6.10)

– Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90º la llave especial de plástico (Clixon) en el interruptor de puerta del distribuidor automático *(Fig.6.11)*.

El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Cada conexión del distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

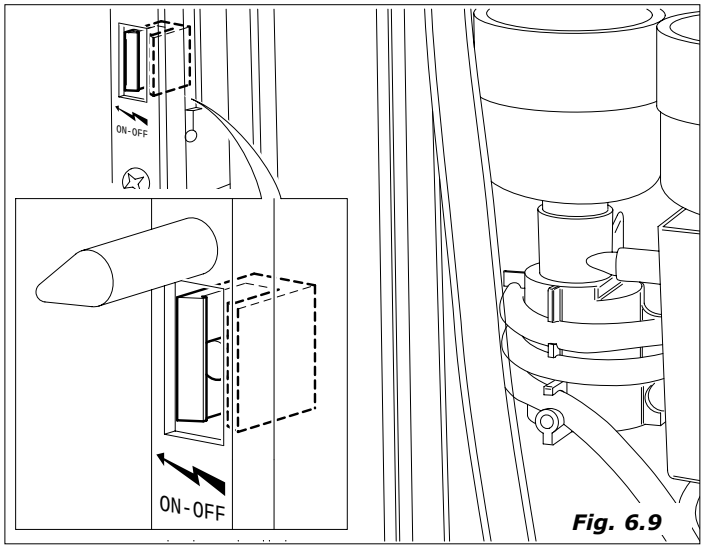


Fig. 6.9

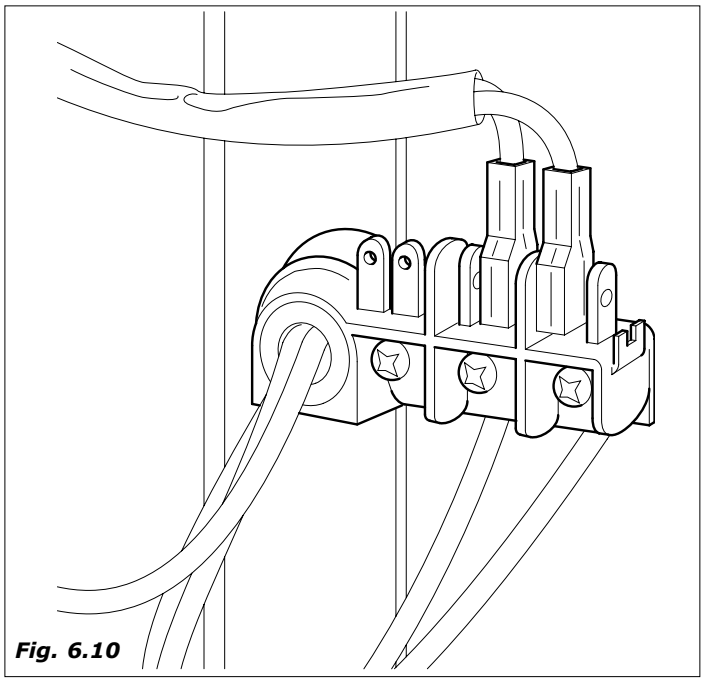


Fig. 6.10

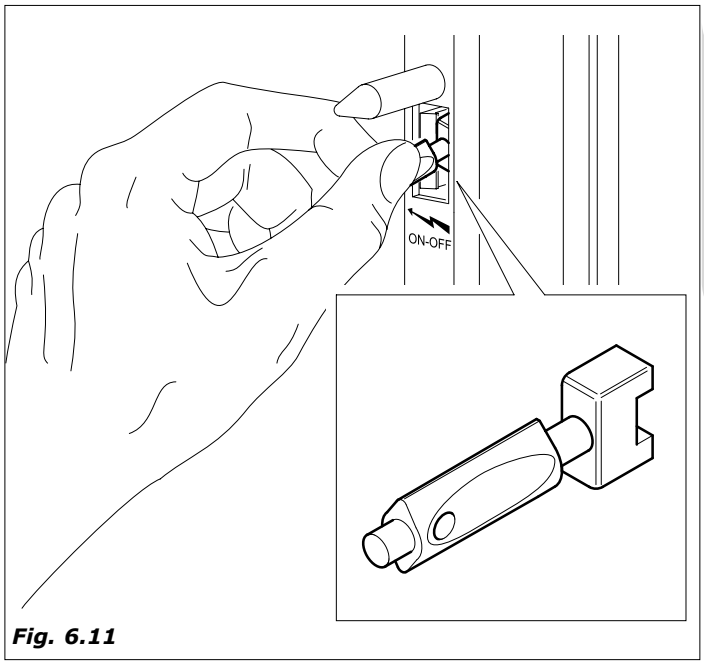


Fig. 6.11

6.5 Instalación

6.5.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico. Retirar la protección posterior para acceder a la caldera, (recordarse de destornillar el tornillo (**A**) puesto en el interior, accesible desde la parte frontal) *(Fig. 6.12)* y introducir la llave en el interruptor puerta.

La secuencia de las operaciones será:

– llenado cubeta flotante

Se aconseja comprimir algunas veces el tubo que conecta la caldera con la cubeta de agua, a fin de eliminar las burbujas de aire que se podrían formar en su interior *(Fig. 6.13)*.

– cuando será verificada, a través de la ventanilla de inspección, la presencia de agua dentro de la cubeta *(Fig. 6.14)*, se pondrán en marcha la columna de vasos para efectuar el llenado y el grupo café que dará una vuelta de prueba.

– al llegar al nivel máximo, cesará la entrada de agua.

– al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera *(Fig.6.15)*.

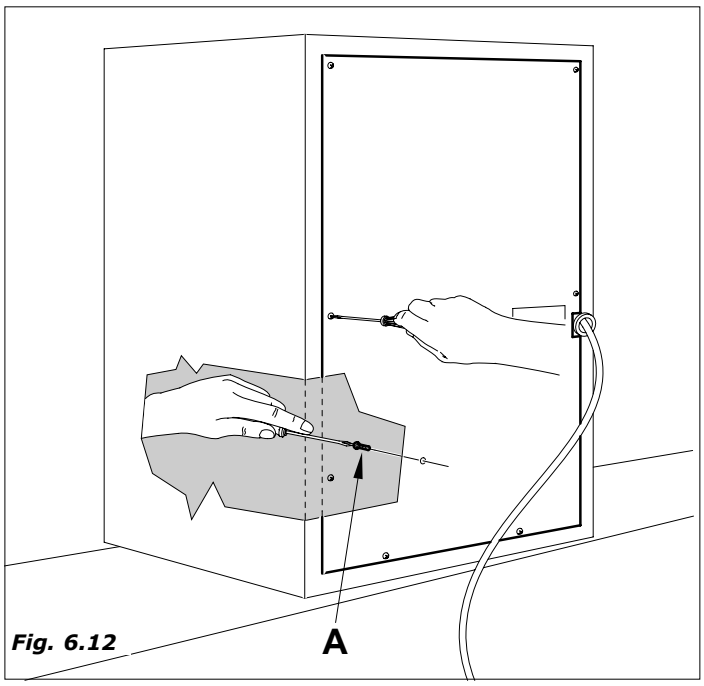


Fig. 6.12

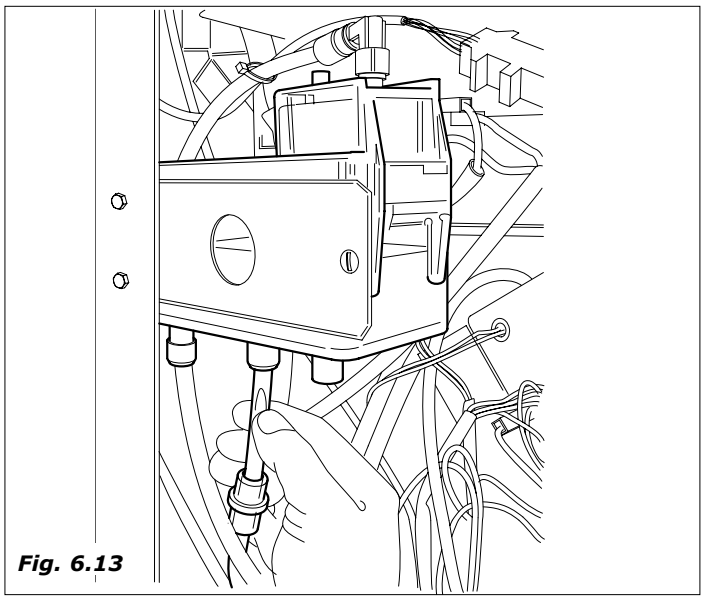


Fig. 6.13

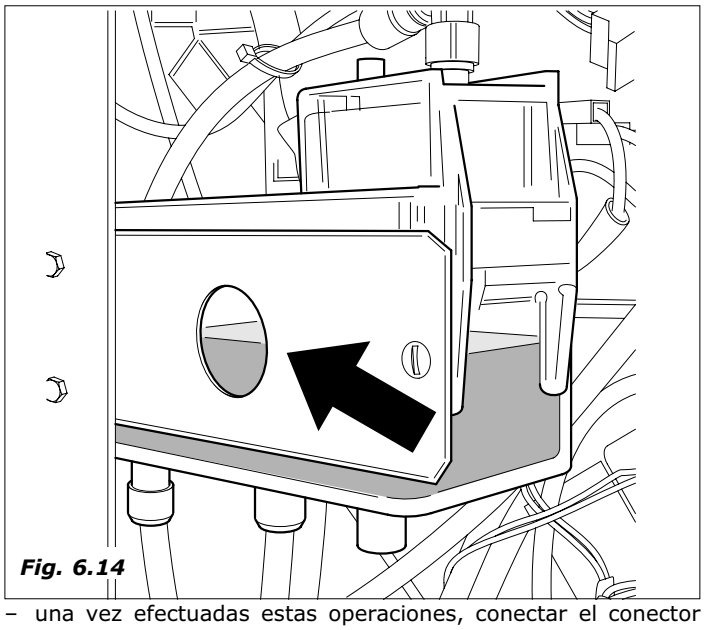


Fig. 6.14

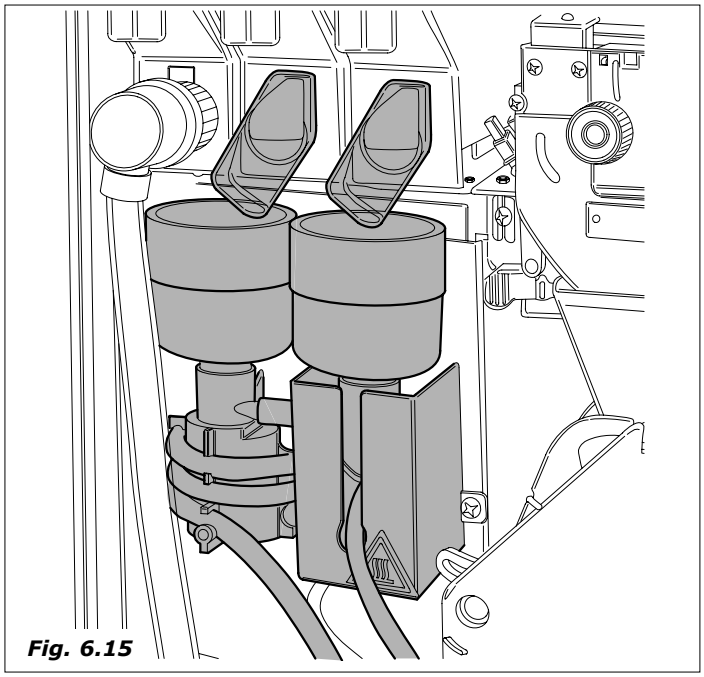


Fig. 6.15

– una vez efectuadas estas operaciones, conectar el conector resistencia a la placa de potencia y esperar aproximadamente diez minutos hasta que se establezcan las temperaturas de funcionamiento *(Fig. 6.16)*.

Durante la instalación, asegurarse, antes de dar tensión, de haber conectado la toma hidráulica y de haber abierto el grifo.

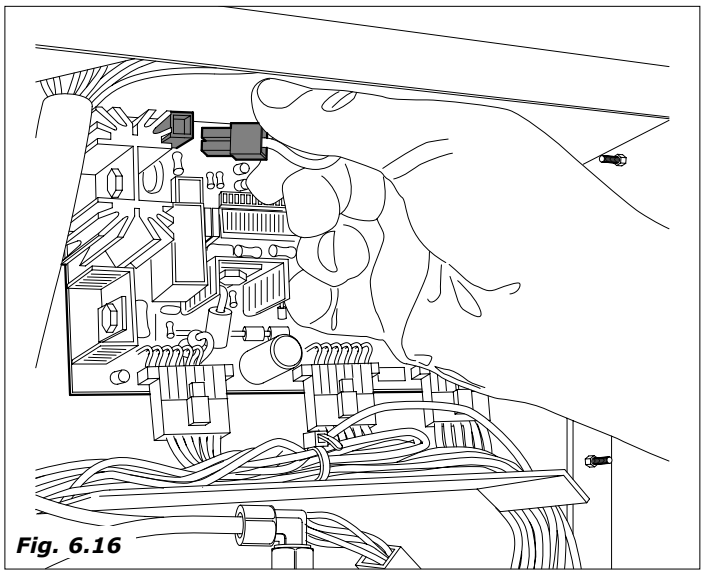


Fig. 6.16

6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

- lavarse cuidadosamente las manos:
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor *(Fig.6.17).*
- desmontar las tapas y rampas de producto *(Fig.6.18)*. Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona *(Fig.6.19)*
- con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras *(Fig.6.20)*
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

6.5.3 Instalación del monedero

El distribuidor se entrega desprovisto de sistema de pago; son responsabilidad de quien instala el sistema de pago los daños eventuales que se produzcan en la misma máquina y/o cosas y/o personas debidos a errores en la instalación del mismo.

- Para instalar el sistema de pago hay que destornillar parcialmente los tres tornillos *(Fig. 6.21)*, montar el monedero sin el selector.
- apretar los tres tornillos y montar el selector
- conectar el monedero con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar la PROGRAMACIÓN para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

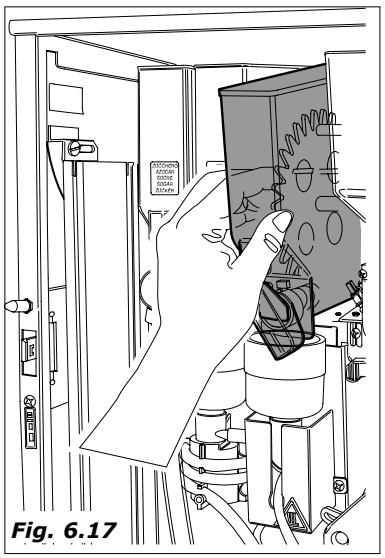


Fig. 6.17

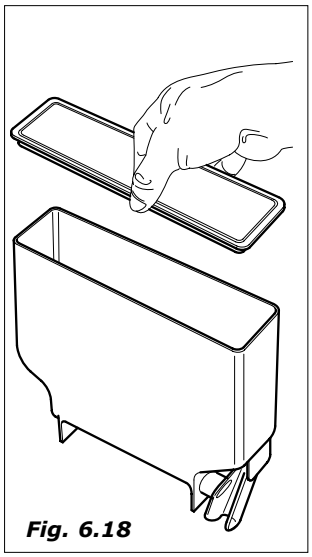


Fig. 6.18

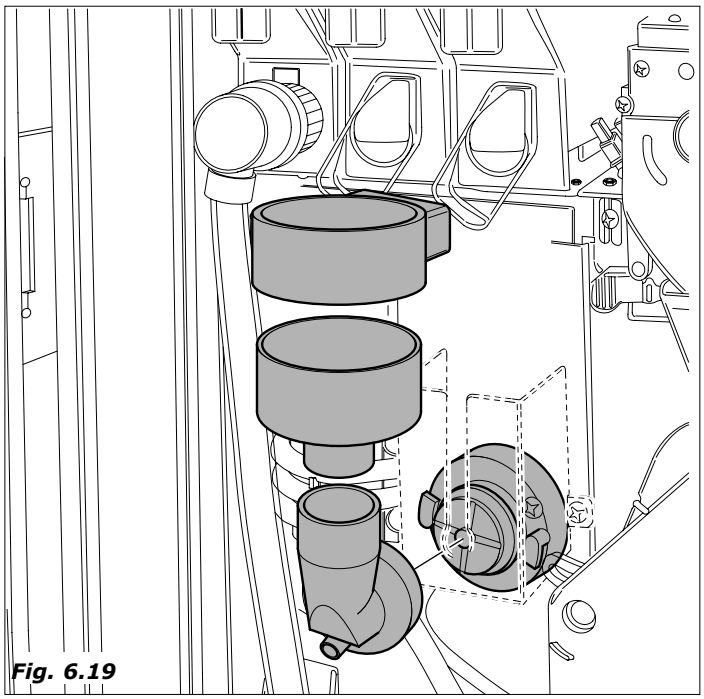


Fig. 6.19

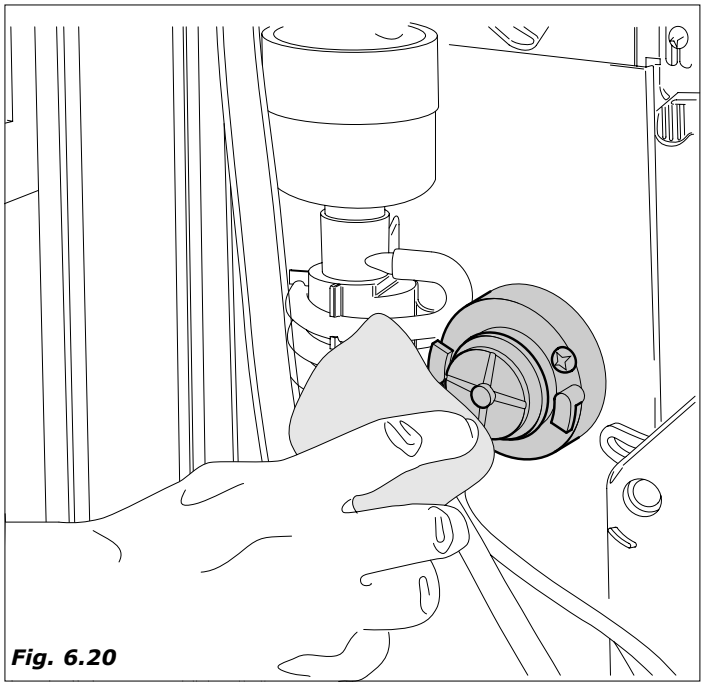


Fig. 6.20

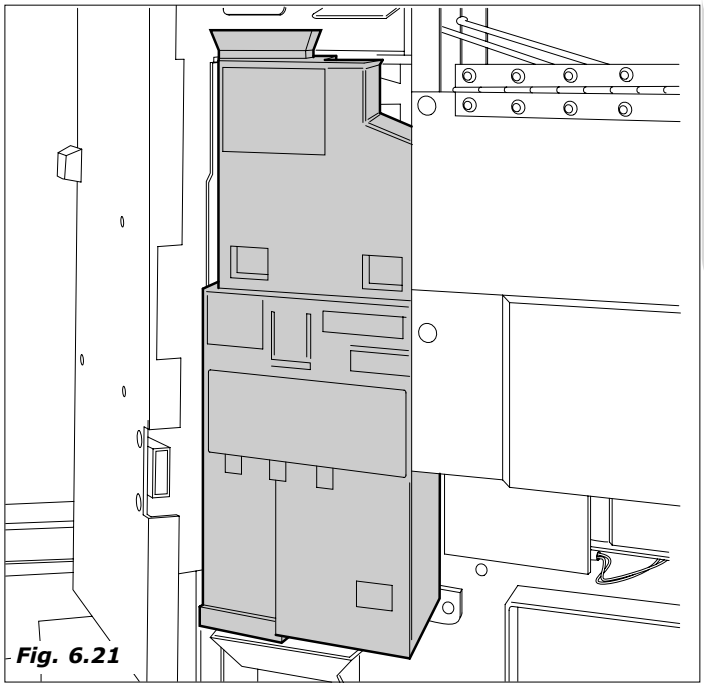


Fig. 6.21

6.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.6.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor cuidando de enganchar correctamente el brazo de seguridad *(Fig. 6.22),* o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor *(Fig.6.23)*.

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo *(Fig.6.24 - Fig.6.25)*

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

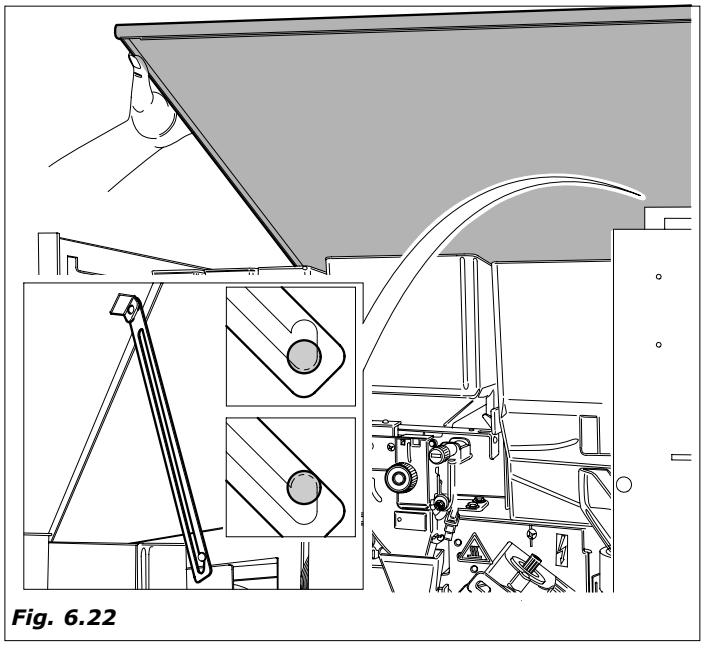


Fig. 6.22

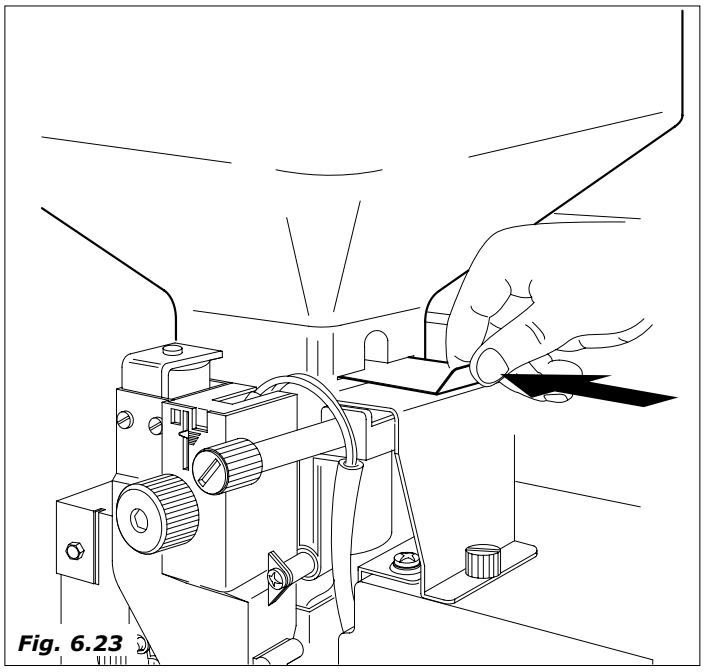


Fig. 6.23

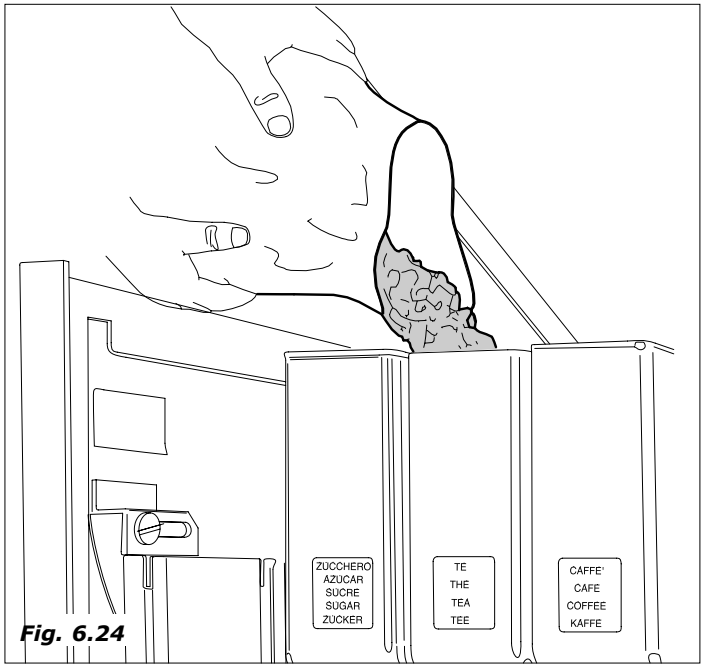


Fig. 6.24

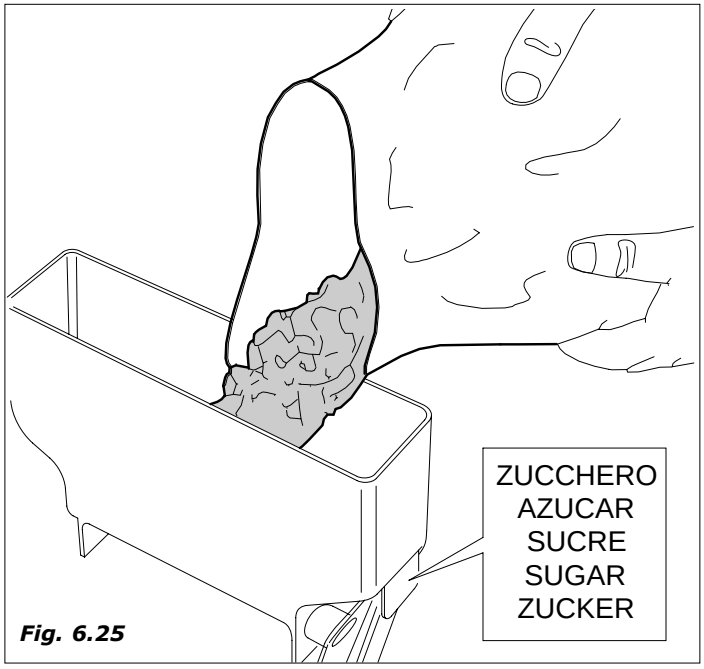


Fig. 6.25

6.6.2 Etiquetas de selección

– Antes de montar el sistema de pago, introducir las etiquetas que indican las selecciones en las hendiduras apropiadas.

Para efectuar la operación, actuar como sigue:

– Abrir la compuerta de la placa Master *(Fig. 6.26)*

– introducir las etiquetas en el orden y según las selecciones utilizadas en el distribuidor *(Fig. 6.27)*

6.6.3 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática, con diámetro superior a 70-74cm. Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

Primera carga

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

– abrir la compuerta transparente como indicado en figura *(Fig. 6.28)*.

– introducir la primer columna de vasos en el tubo central porta vasos *(Fig. 6.29)*.

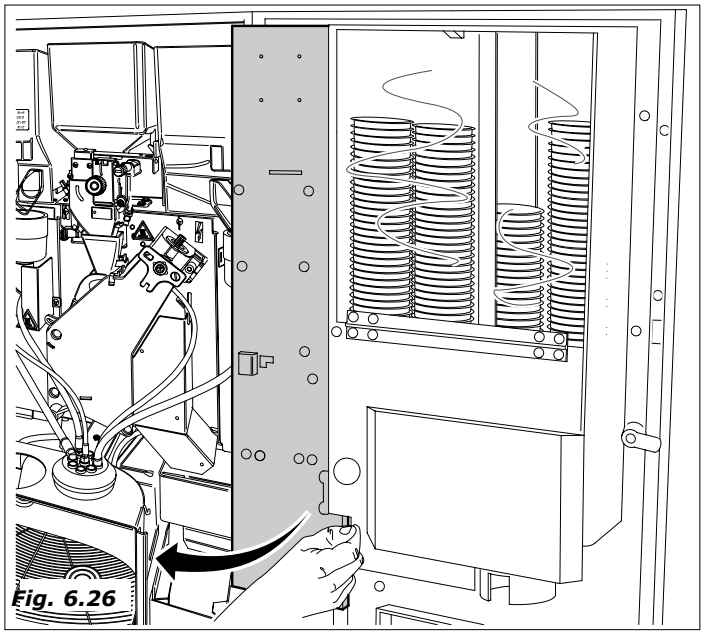


Fig. 6.26

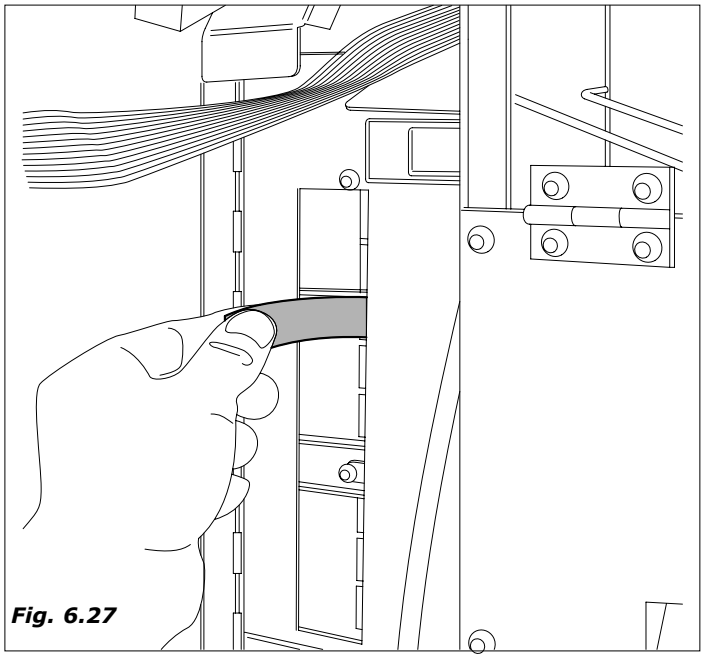


Fig. 6.27

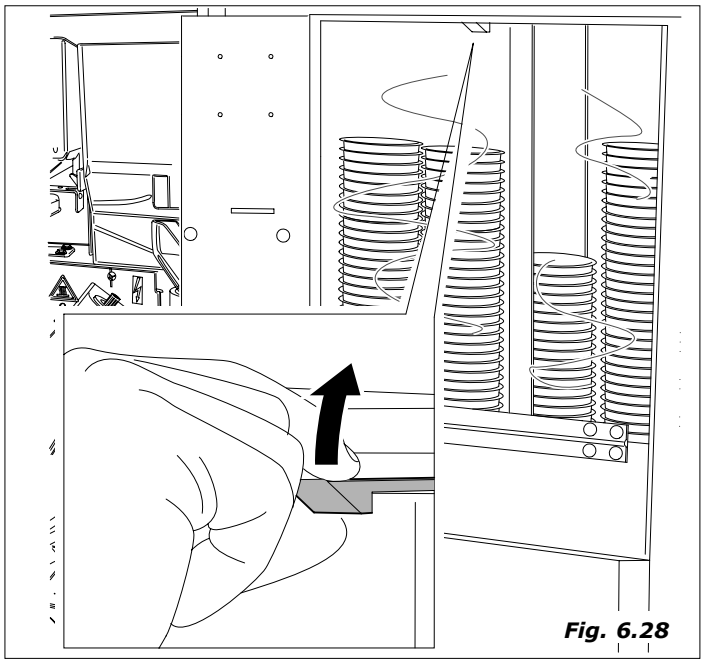


Fig. 6.28

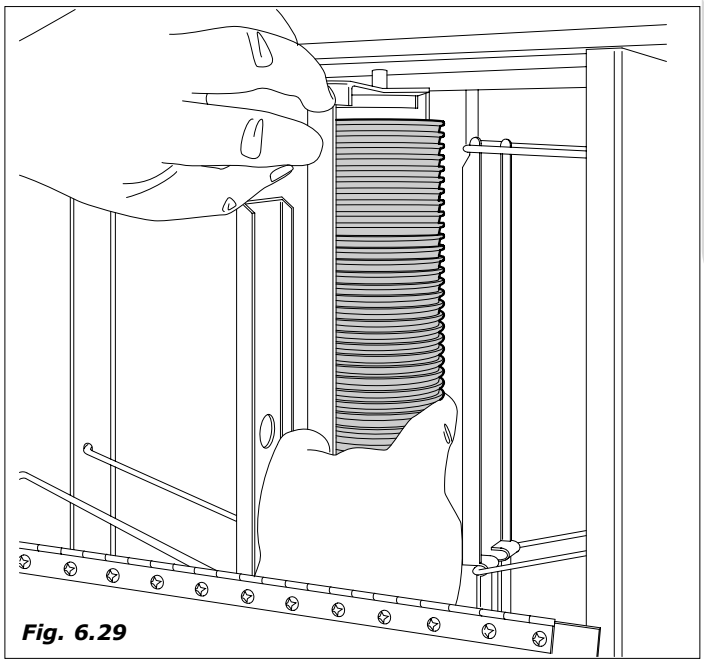


Fig. 6.29

– introducir una ulterior columna de vasos a la derecha de la precedente apretando el empujador *(Fig. 6.30).*

– completar entonces la carga introduciendo dos columnas de vasos en el lado izquierdo *(Fig. 6.31)*.

Cargamento normal

El cargamento normal de las columnas de vasos debe efectuarse con la máquina apagada; se realiza simplemente abrir la compuerta transparente y introduciendo los vasos que faltan.

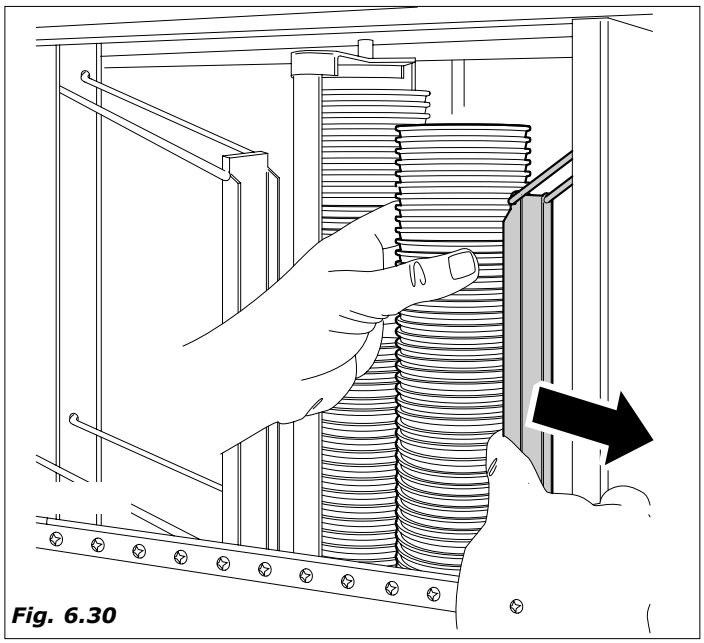


Fig. 6.30

6.6.4 Carga de las paletinas

Utilizar solamente paletinas diseñadas para la utilización en distribuidores automáticos.

– Aflojar sin destornillar completamente el botón que fija el recipiente de paletinas *(Fig. 6.32)*

– llevar hacia adelante el recipiente de paletinas como indicado en la *figura 6.33*

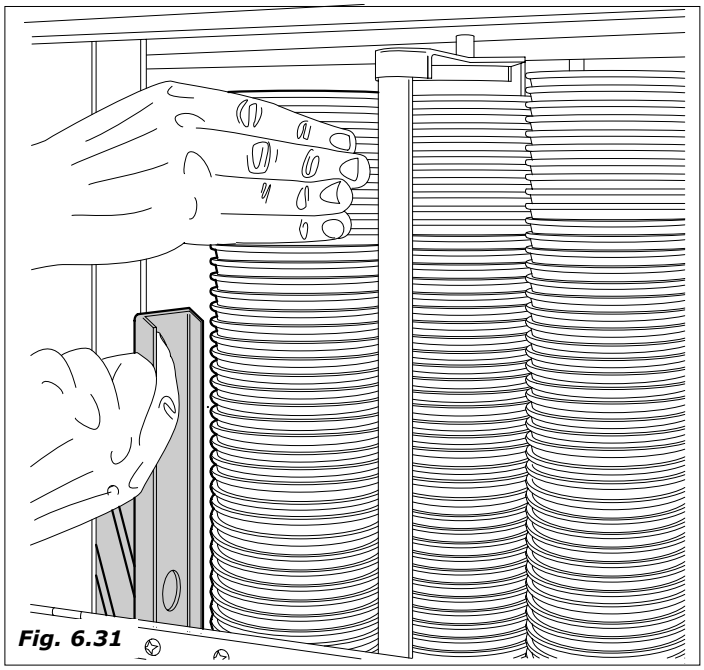


Fig. 6.31

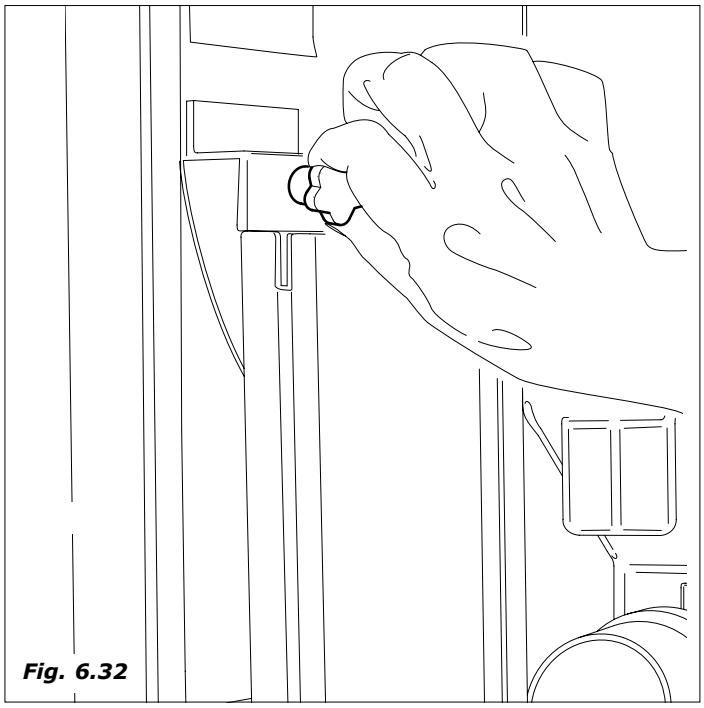


Fig. 6.32

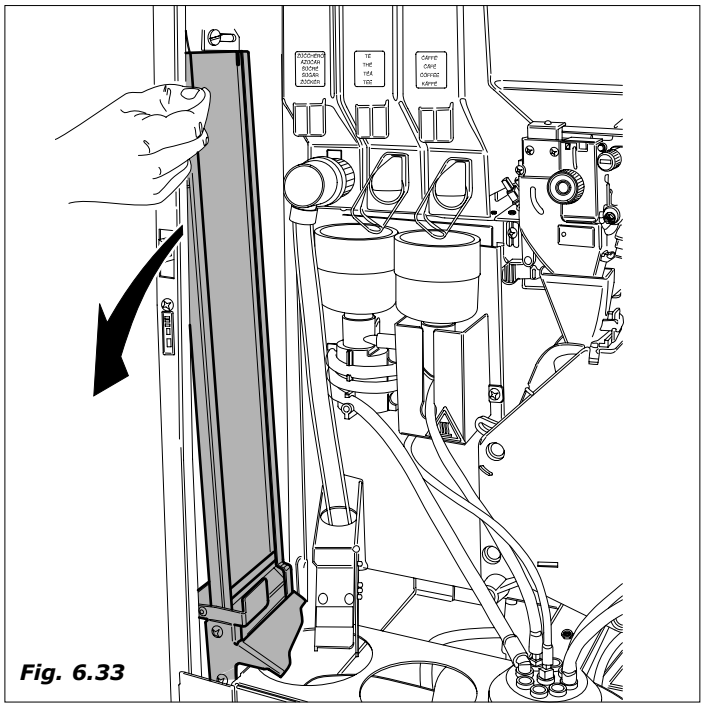


Fig. 6.33

- quitar el peso metálico de la guía *(Fig. 6.34)*
- colocar las paletinas con su papel de embalaje en la columna y cuando estén posicionadas en el fondo, cortar y retirar el papel *(Fig. 6.35)*
- al completar la carga, colocar nuevamente el peso metálico
- llevar nuevamente el recipiente de paletinas a su posición *(Fig. 6.36)*
- Prestar atención a que las paletinas no presenten rebarbas, no estén dobladas y que estén todas en posición horizontal *(Fig. 6.37)*.

*Los modelos **POLARIS I** no prevén el mecanismo distribuidor de paletinas pues el azúcar es mezclado directamente con los productos.*

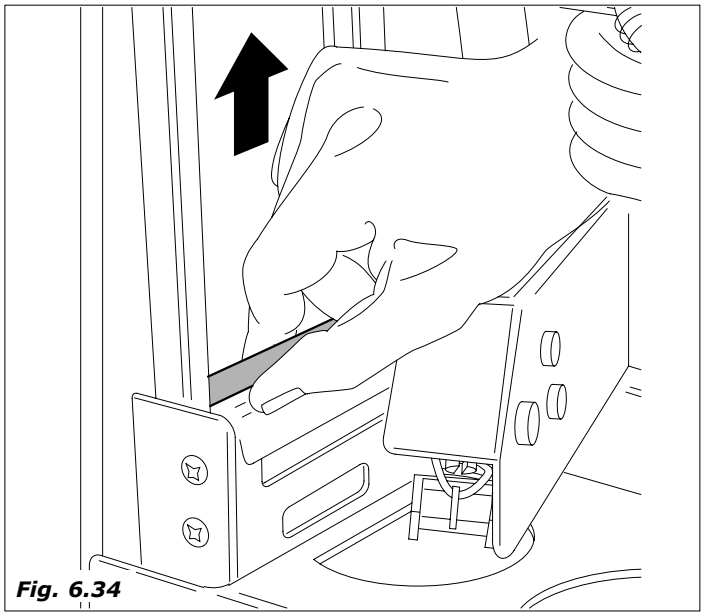


Fig. 6.34

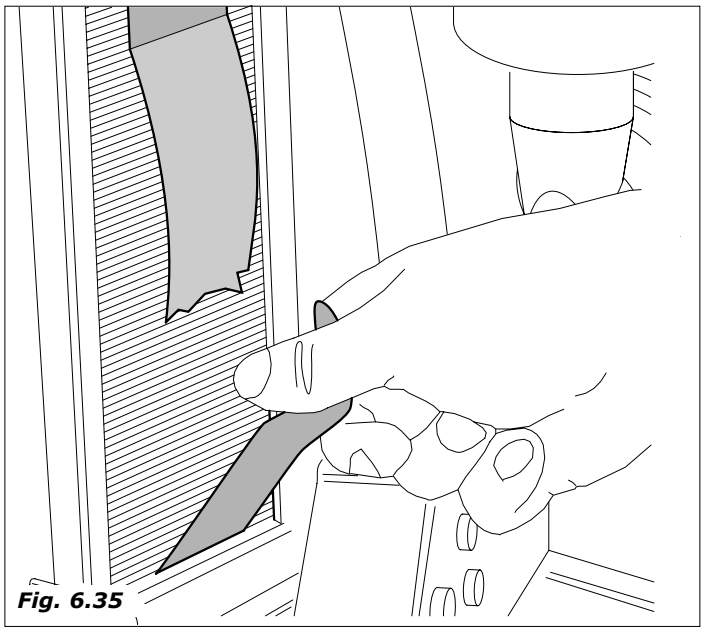


Fig. 6.35

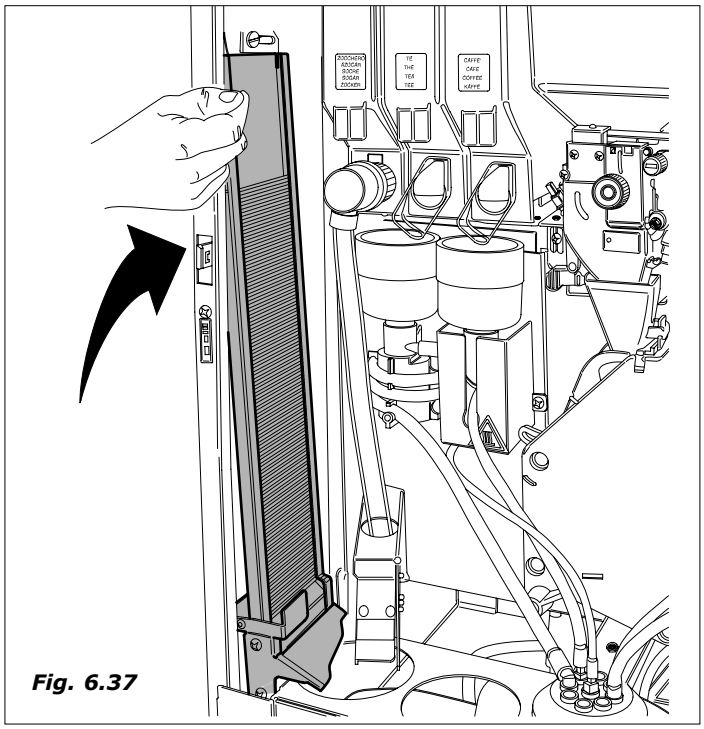


Fig. 6.37

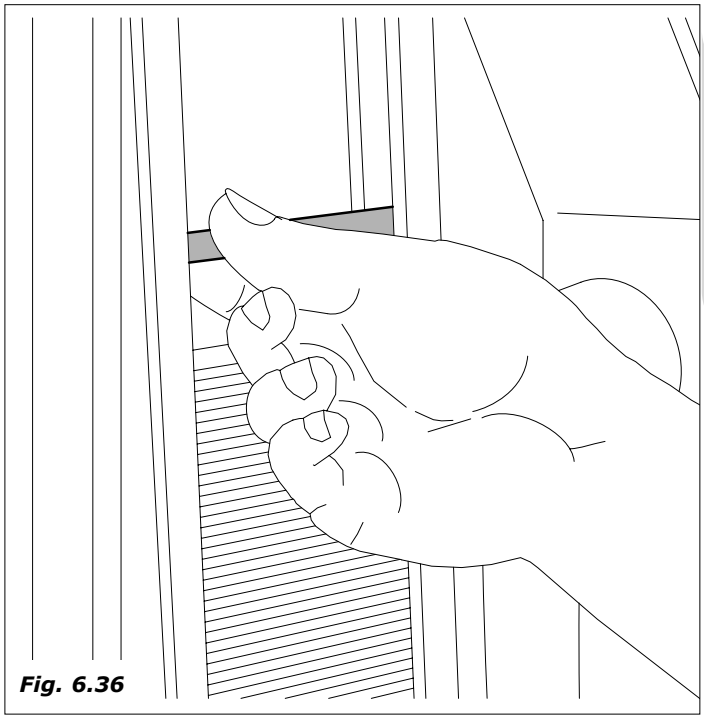


Fig. 6.36

7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

7.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.
Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

Consultar las disposiciones indicadas en el capítulo 5.0 NORMAS DE SEGURIDAD y el capitulo 6.0 INSTALACIÓN del presente manual.

7.1.1 Mantenimiento aconsejado

Bianchi Vending S.p.A. *garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el trascurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:*

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	*N° VENTAS*				
	5.000	*10.000*	*20.000*	*30/40.000*	*70/80.000*
Regeneración depurador *	●				
Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición		●			
Sustitución grupo café completo		●			
Descalcificación caldera expreso y electroválvulas			●		
Sustitución de las molederas				●	
Decalcificación caldera soluble y electroválvulas					●
* si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador.					

7.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.
- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

7.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 7.2.1

Realizar las siguientes operaciones:
– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.7.1 e Fig.7.2)*
Desmontar y lavar cuidadosamente:
– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.7.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**) y aspas de las batidoras (**4**)

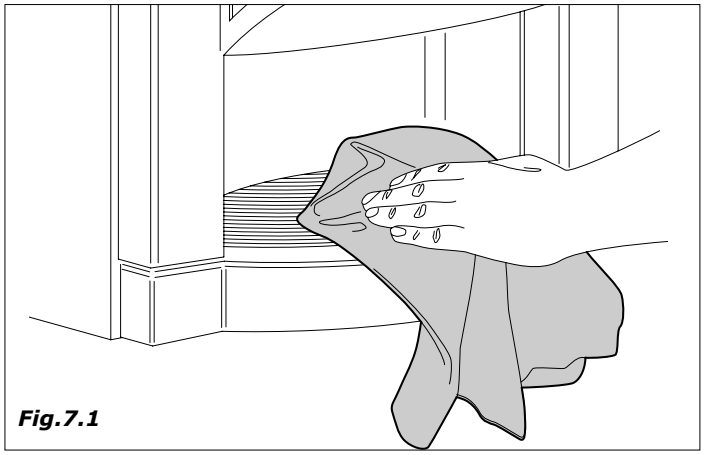


Fig.7.1

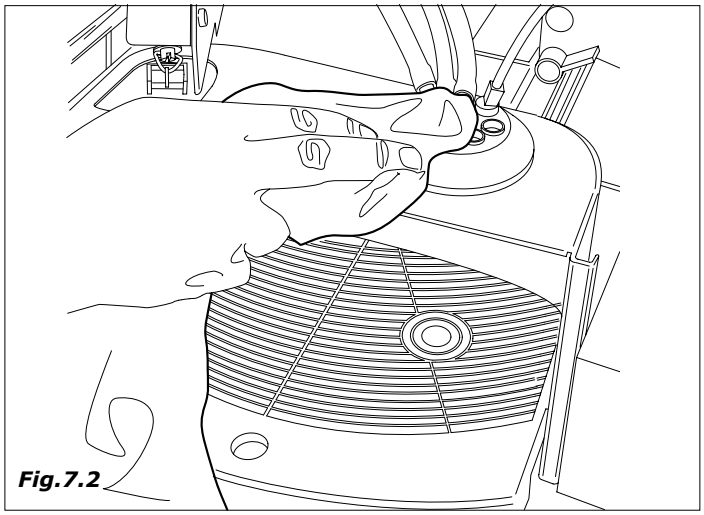


Fig.7.2

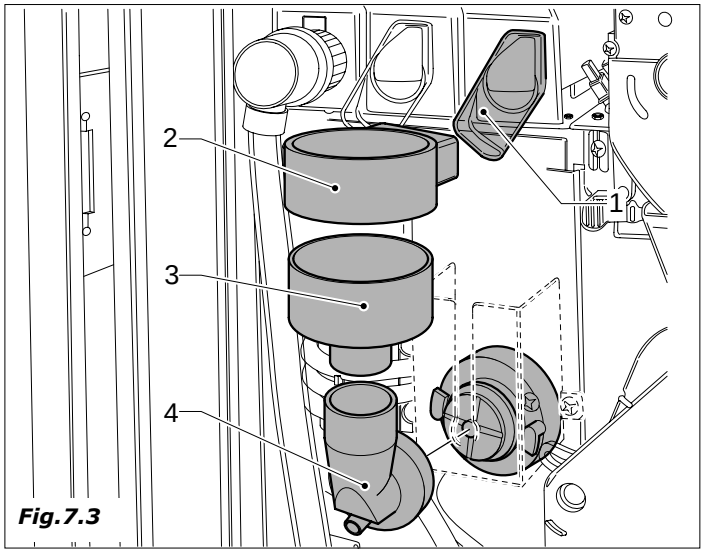


Fig.7.3

– tubos de silicona de dispensación del producto

– ventana y soporte de dispensación del producto *(Fig.7.4)*

– rampa y embudo de café *(Fig.7.5)*

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea *(Fig.7.6)*

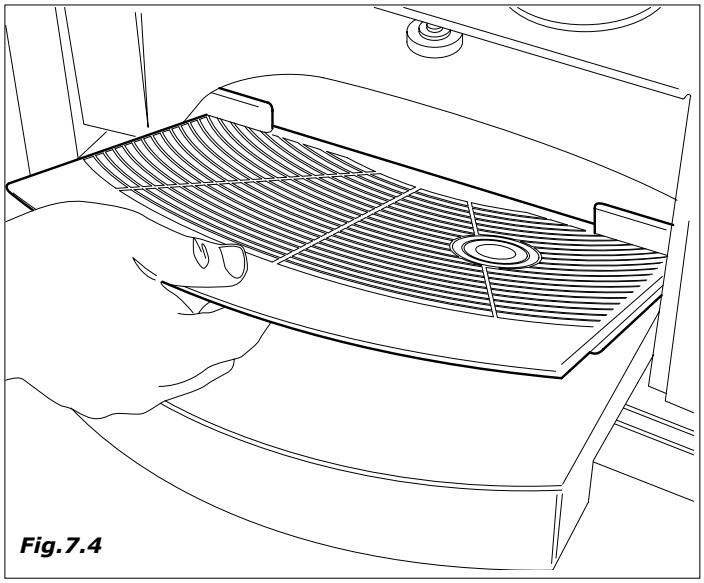


Fig.7.4

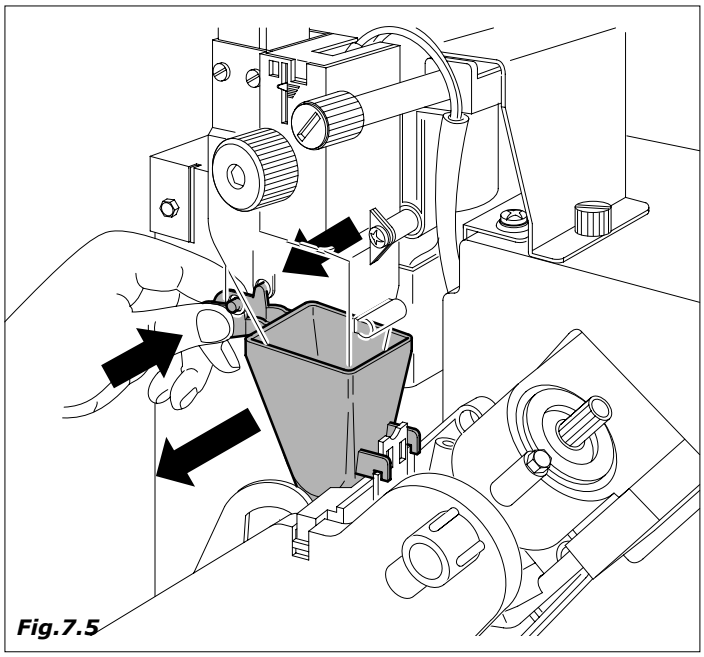


Fig.7.5

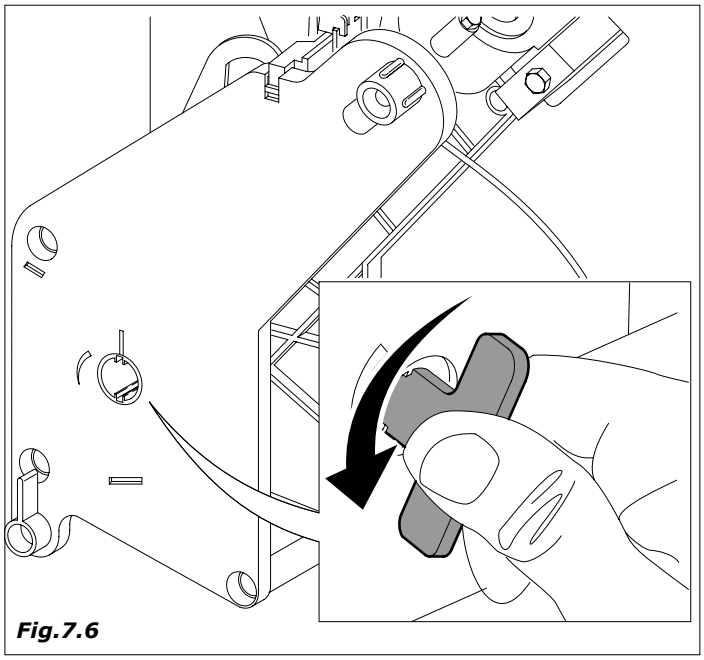


Fig.7.6

– sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo *(Fig.7.7)*

– sacar el cubo de los posos de café,(versiones de café en grano) *(Fig.7.8)*

Última operación: recolección del dinero.

7.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación*(Fig.7.9)*.

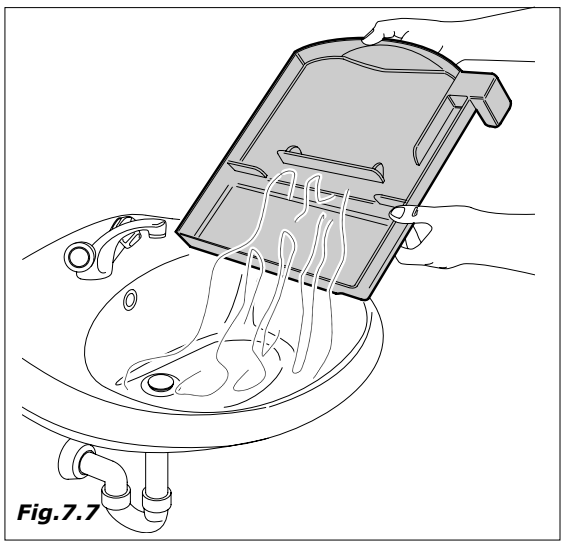


Fig.7.7

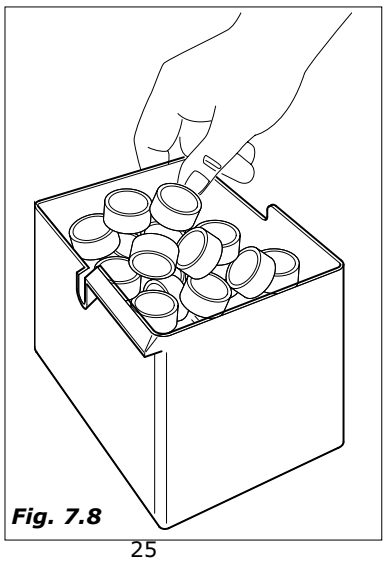


Fig. 7.8

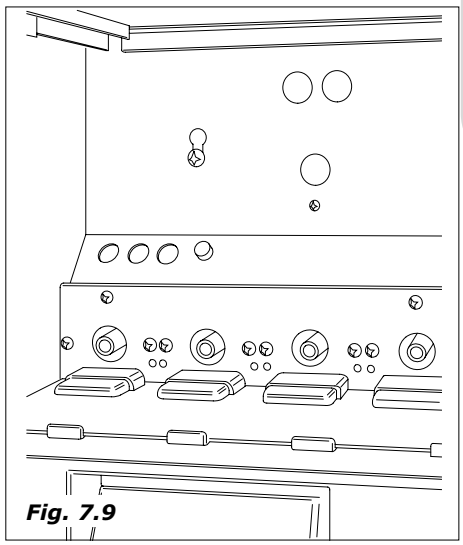


Fig. 7.9

7.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec. 6.6 correspondiente a la primera instalación.

7.1.6 *Mantenimiento ordinario y extraordinario*

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.

Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.

Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 6.5.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 7.10).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

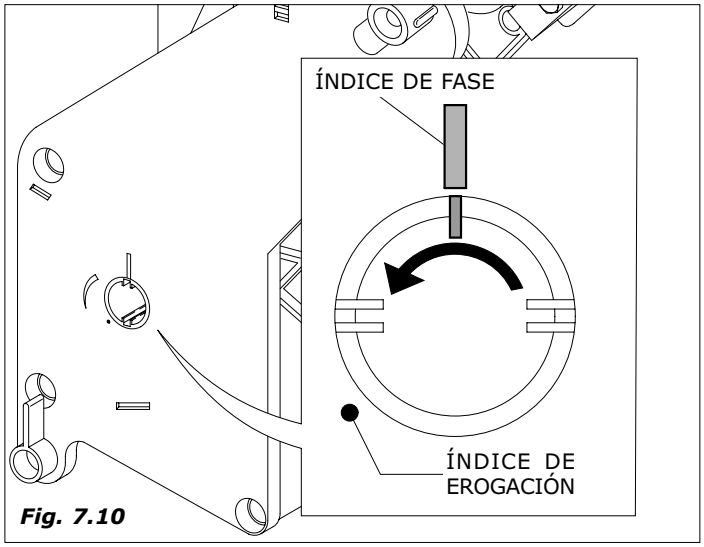


Fig. 7.10

7.2 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

7.2.1 Sanitarización

ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Los operadores y técnicos del vending que habitualmente estén en contacto con los productos alimenticios deben prestar particular atención al aseo personal y a la indumentaria.

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:

- calzar zapatos que prevengan los accidentes o al menos que sean adecuados al uso
- lavarse las manos perfectamente
- mantener las uñas cortas, limpias y sin tinta
- llevar el cabello corto y limpio
- evitar rascarse durante las operaciones de mantenimiento
- no fumar y no comer durante el trabajo
- evitar tocarse el cabello, boca, nariz durante el trabajo
- evitar llevar anillos, pulseras, relojes
- cubrir las posibles heridas
- evitar perfumes personales fuertes

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:

- se inicia a trabajar en el distribuidor
- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

Si se usan guantes protectores es necesario acordarse de cambiarlos cada vez que tocan objetos contaminantes.

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera. Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia (a base de cloro).

Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.
- Además, es importante que los locales en donde se instala el distributor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.
- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la cualidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.
- Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
- Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
- Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.

A) usar guantes limpios

B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos

C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.
- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

D) terminadas las operaciones de limpieza depositar las bolsas de basura en las áreas adecuadas alejadas de donde se colocaran los distribuidores automáticos.

7.2.2 Control temperatura

- regular la temperatura del distribuidor de acuerdo con las recomendaciones específicas de los fabricantes de la comida contenida en el distribuidor
- la comida generalmente se conserva de forma apropiada a una temperatura inferior a 8° C
- los bocadillos, concretamente, son necesarios conservarlos a una temperatura que puede oscilar entre los 3°C y los 5°C
- naturalmente estos productos se deben transportar en contenedores térmicos apropiados.

INFORMACIONES GENERALES SOBRE LOS PRODUCTOS DISTRIBUIDOS

- controlar siempre la fecha de caducidad
- controlar siempre la hermeticidad de las confecciones
- recordar que la comida siempre se debe conservar a al menos a 15 cm de altura del suelo
- durante la carga no tocar nunca los vasos, hacerlos resbalar fuera de la confección
- durante la carga nunca tocar las cucharillas, hacerlas resbalar fuera de la confección
- evitar conservar los productos solubles durante mucho tiempo o en ambientes aislados, húmedos.

Resumimos en la tabla siguiente el comportamiento que sugerimos con el fin de reducir al mínimo el riesgo de proliferación y contaminación de bacterias en el interior del distribuidor

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	*TIEMPO / n° VENTAS*		
	CADA DIA	*CADA SEMANA*	*20000 VENTAS O MAX CADA MES.*
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con liquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi			●
*Bianchi ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

7.3 Dosificación

7.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 º C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 º C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- ***Gramaje del café molido.*** Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.7.11).
  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
  Girando a la derecha la dosis disminuye.
  Girando a la izquierda la dosis aumenta.
  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 7.11).
  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- ***Regulación del grado de molienda.*** Girar el tornillo *(Fig.7.12)* para obtener los resultados deseados.
  Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.
  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

7.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en la PROGRAMACIÓN.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

- Para obtener un buen caudal en la batidora, abrir el tornillo de la electroválvula *(Fig.7.13)*.

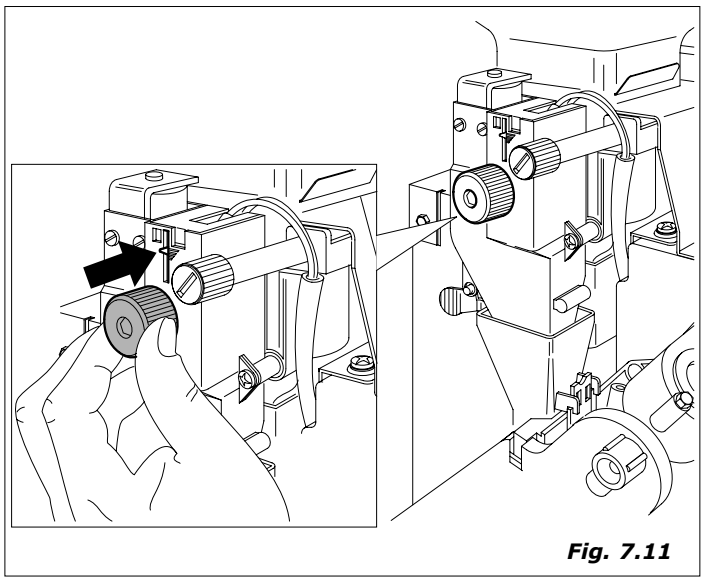


Fig. 7.11

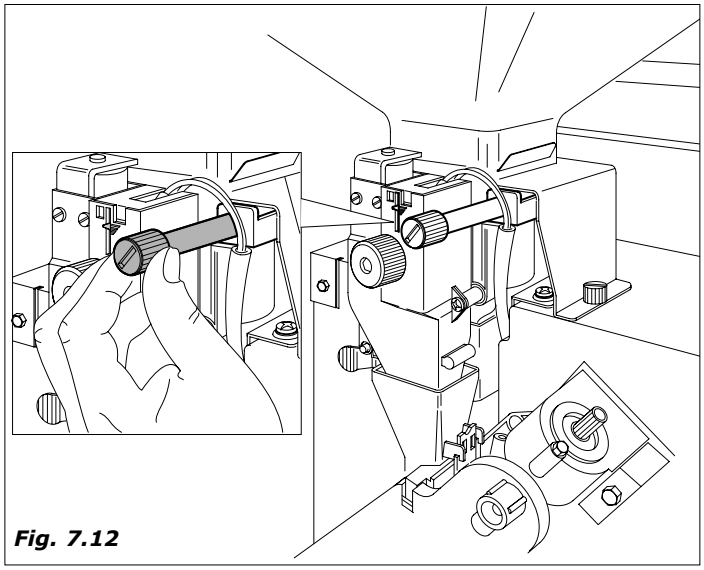


Fig. 7.12

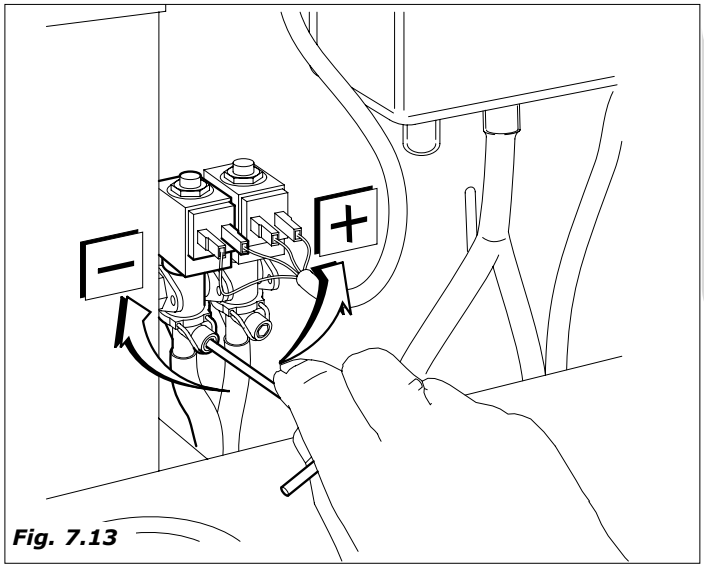


Fig. 7.13

7.4 Sustitución del tubo de neón.

Antes de comenzar cualquier operación a bordo de la máquina, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

- Extraer los vasos contenidos en el distribuidor de vasos linear.
- En el espacio de los vasos, localizar los dos agujeros laterales de acceso a los tornillos *(Fig.7.14)* y con un destornillador cruciforme medio con cuerpo largo, aflojar sin extraerlos.
- Volver a cerrar la compuerta transparente y localizar los dos agujeros de acceso a los tornillos *(Fig. 7.15)*, entonces aflojarlos sin extraerlos.
- Desconectar los tres conectores eléctricos *(Fig.7.16).*
- Levantar y extraer del asiento el distribuidor de vasos *(Fig.7.17)*.

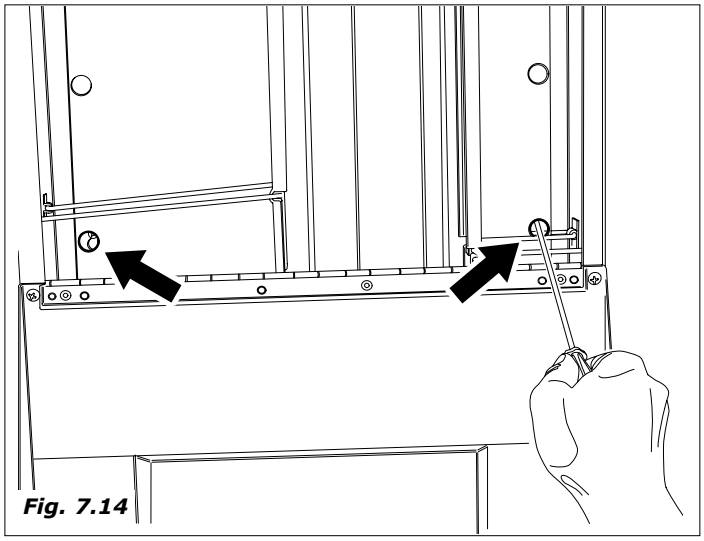


Fig. 7.14

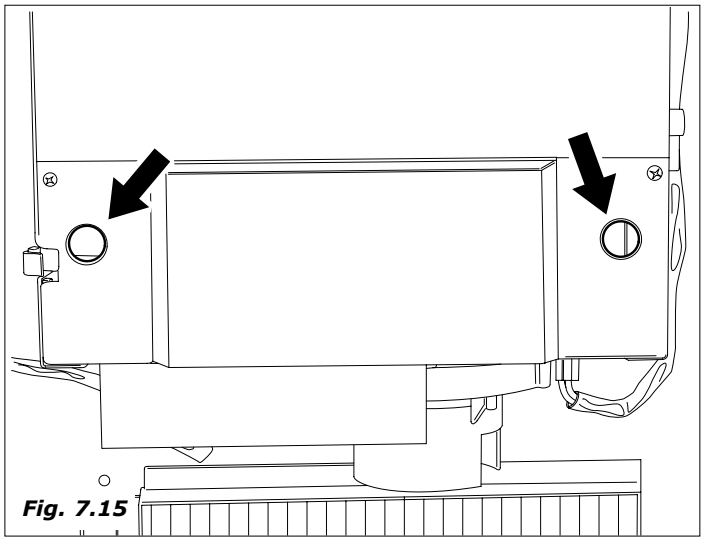


Fig. 7.15

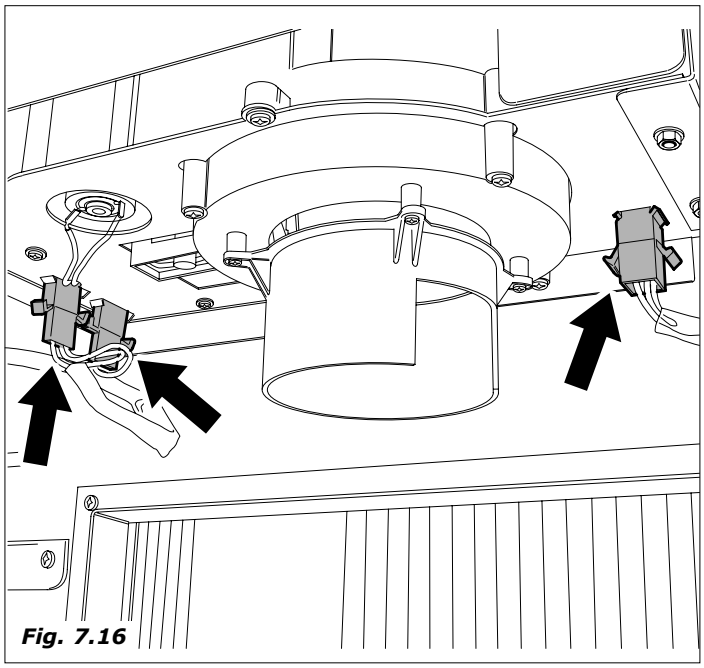


Fig. 7.16

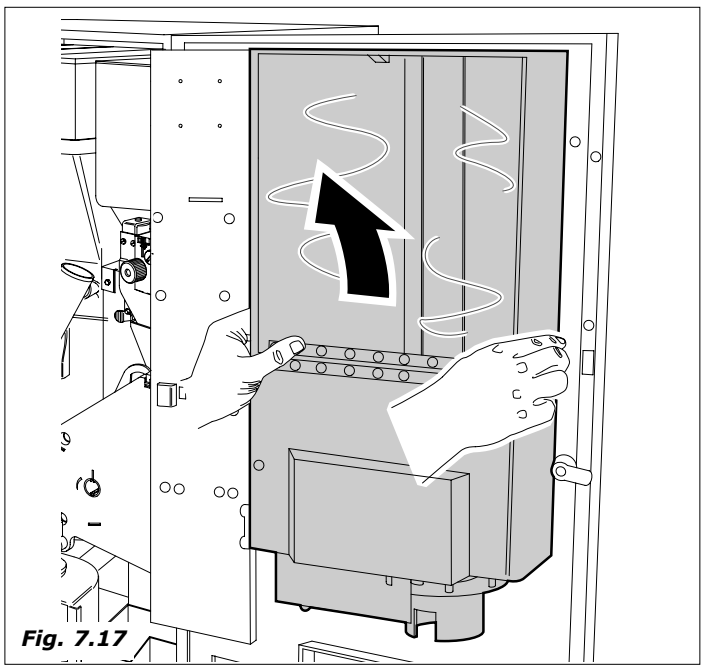


Fig. 7.17

- Destornillar la tuerca, situada en la fisura oval, para liberar el soporte portalámparas *(Fig.7.18)*.
  Prestar atención a que no se caiga el tornillo situado en la parte trasera.

- El soporte portalámparas, alojado en la base de la ventana, se extrae con un movimiento hacia arriba.

- La extracción del portalámparas debe ser efectuada con mucha delicadeza, girando levemente el soporte y prestando atención a los terminales del tubo *(Fig.7.19)*.

- Sustituir entonces el tubo de neón extrayéndolo de los correspondientes retenes *(Fig.7.20)*.

- Antes de bloquear el soporte hay que controlar la perfecta colocación del tubo adentro de los correspondientes retenes, entonces bloquearlo con la tuerca *(Fig.7.18).*

- Verificar el correcto funcionamiento.

- Montar las piezas siguiendo el procedimiento inverso.

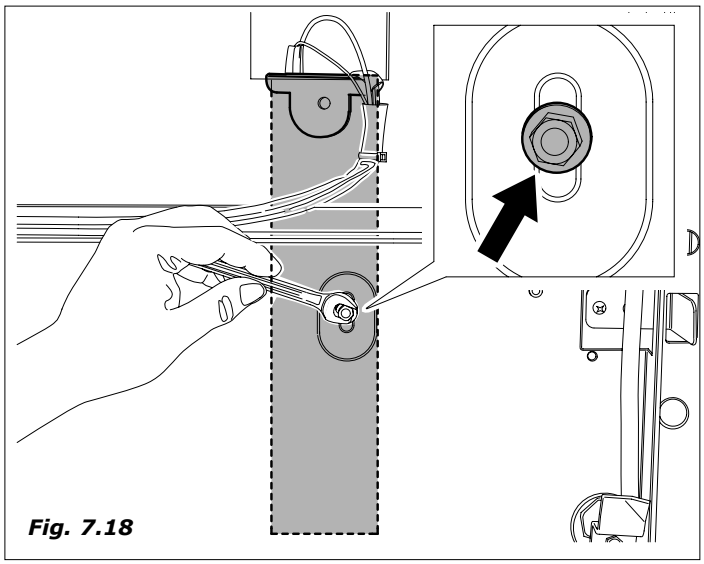


Fig. 7.18

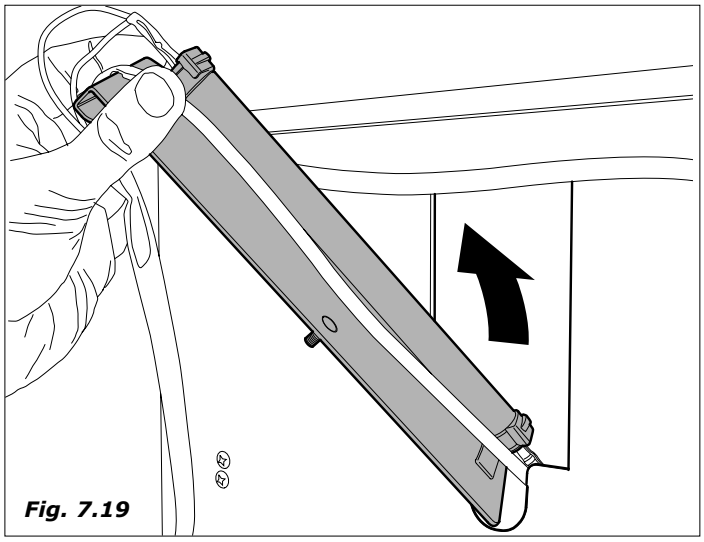


Fig. 7.19

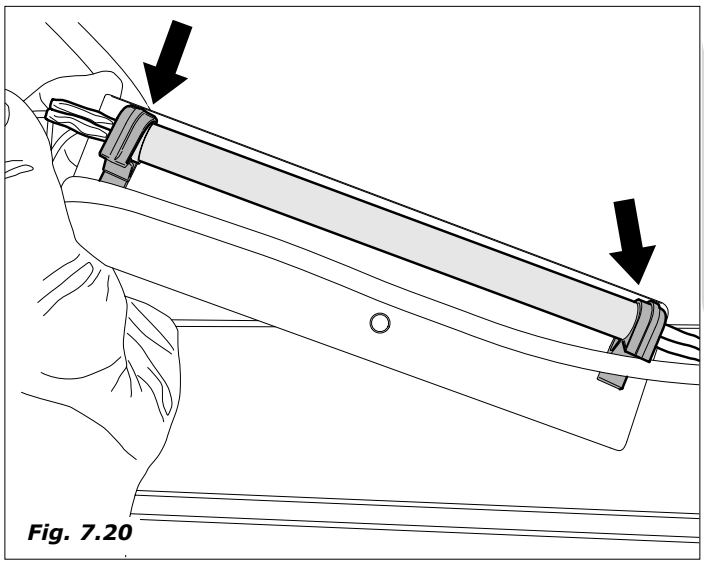


Fig. 7.20

7.5 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón.
- Vaciar todo el producto de los contenedores *(Fig.7.21)*.
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán *(Fig.7.22)*
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

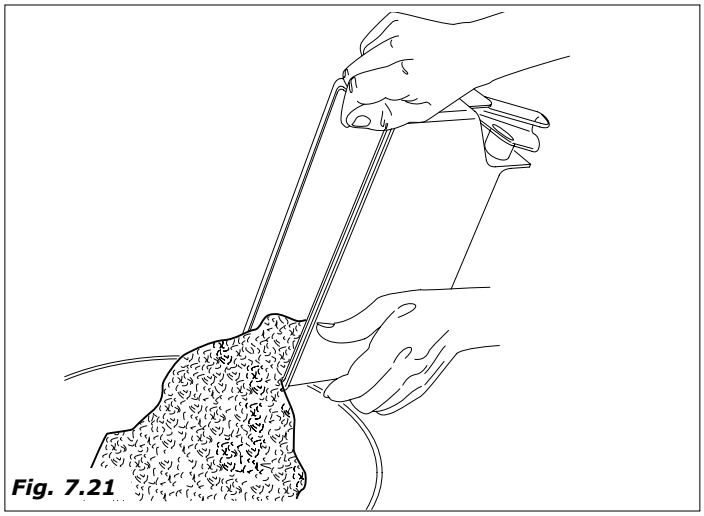


Fig. 7.21

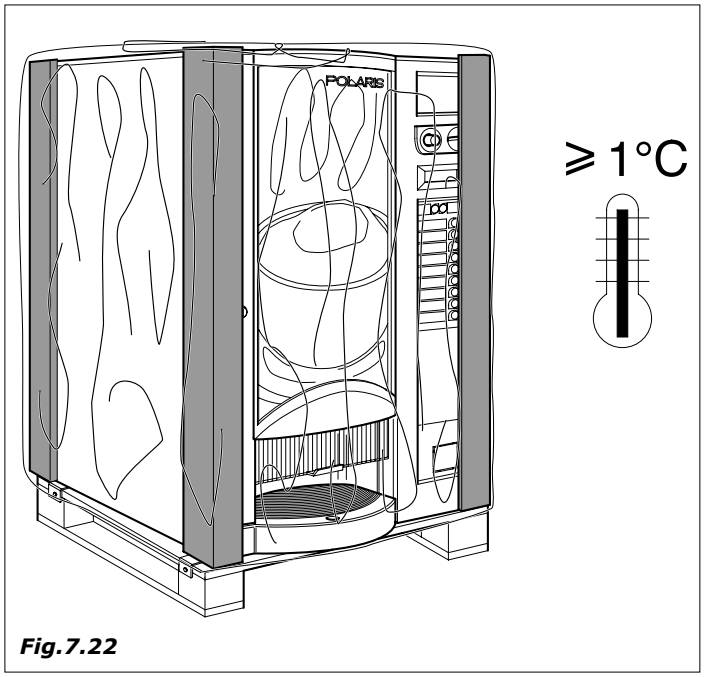


Fig.7.22

8.0 ACCESORIOS

8.1 Kit mueble base

Está disponible, a pedido, un mueble base al cual superponer el distribuidor automático modelo POLARIS.

El kit contiene:

- n° 4 casquillos de centrado
- rampa de descarga desperdicios de café
- guías de transporte fichas/monedas
- n° 2 cubos recolección de líquidos de descarga
- microinterruptor y flotante "Demasiado lleno"
- compartimiento recolección monedas

Para el montaje y el acoplamiento del mueble con el distribuidor actuar como sigue:

- quitar los 4 pies montados en el modelo de mesa *(Fig. 8.1)*
- introducir en el mueble base los 4 casquillos de centrado *(Fig. 8.2)*
- superponer el distribuidor y poner en correspondencia los 4 insertos fileteados con los 4 casquillos de centrado *(Fig. 8.3)*
- utilizar los 4 pies, precedentemente destornillados, para fijar el distribuidor al mueble *(Fig. 8.4)*

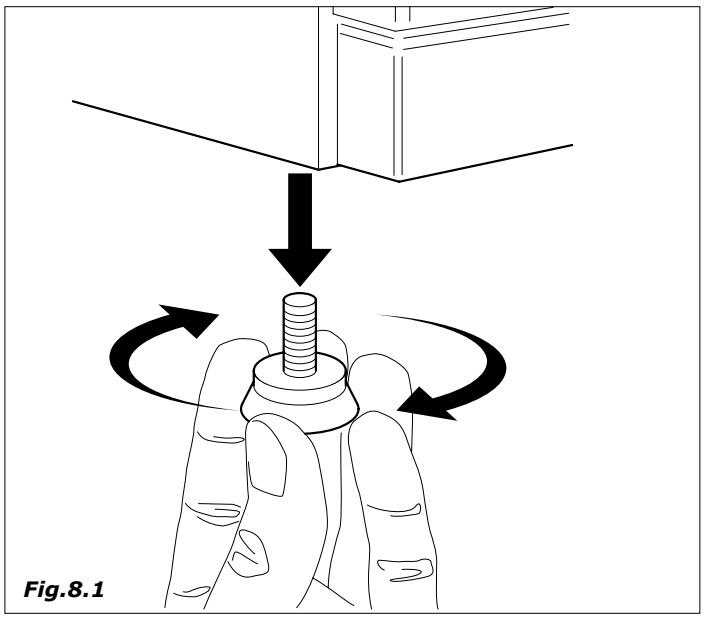


Fig.8.1

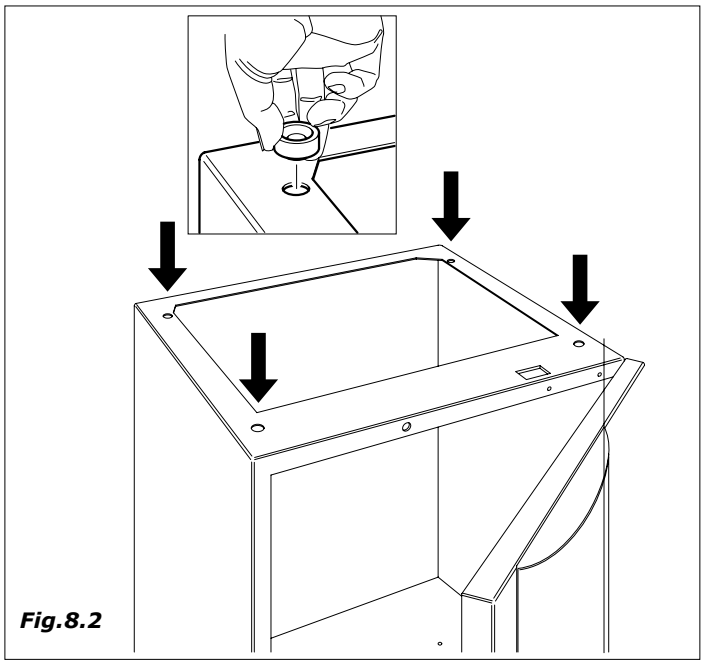


Fig.8.2

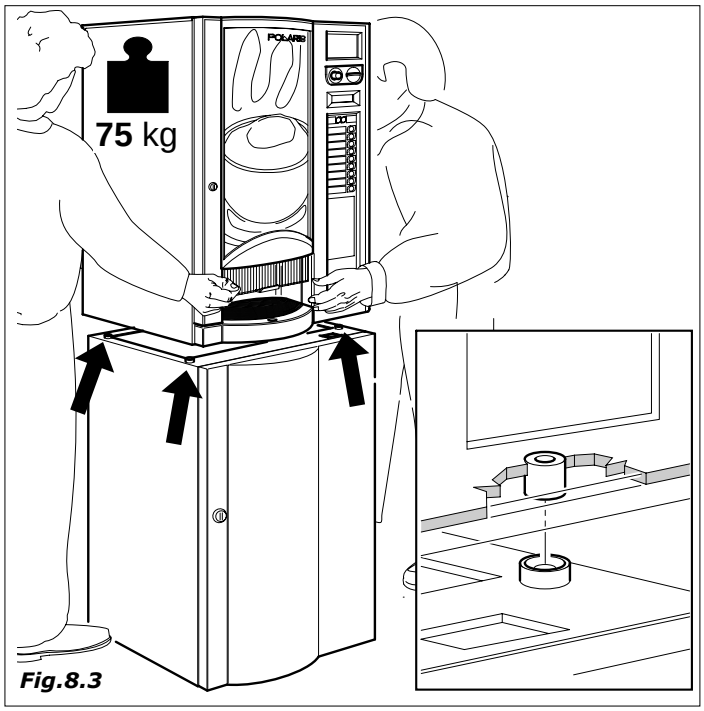


Fig.8.3

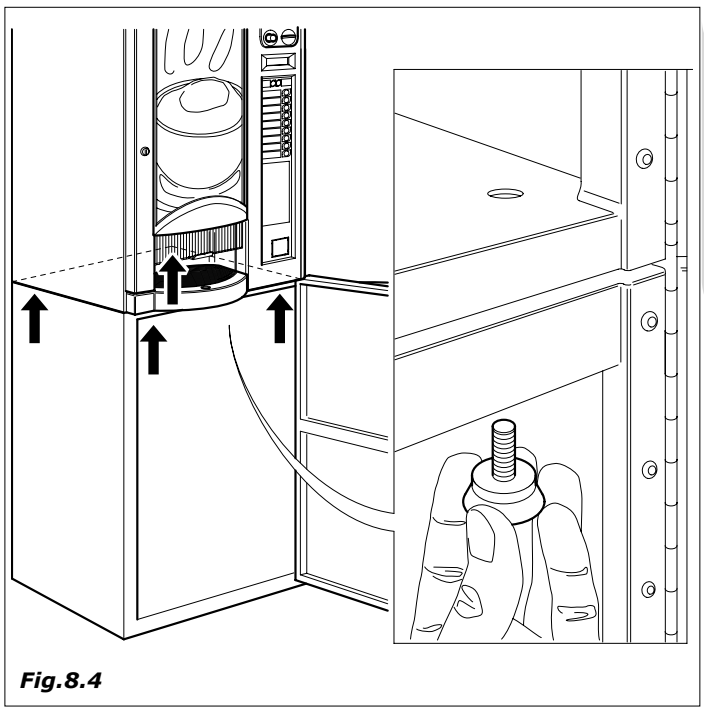


Fig.8.4

8.1.1 Introducción de la rampa de descarga desperdicios café

- Extraer el contenedor de las monedas *(Fig. 8.5 - pos.**A**)* y el de desperdicios café *(**B**)* presente en el distribuidor versión mesa.

- Desmontar el grupo café

- Retirar el disco en el fondo del distribuidor rompiendo las aletas que lo tienen unido *(Fig. 8.6).*

- Introducir el tubo transportador en la sede que se ha apenas creado *(Fig. 8.7)*.

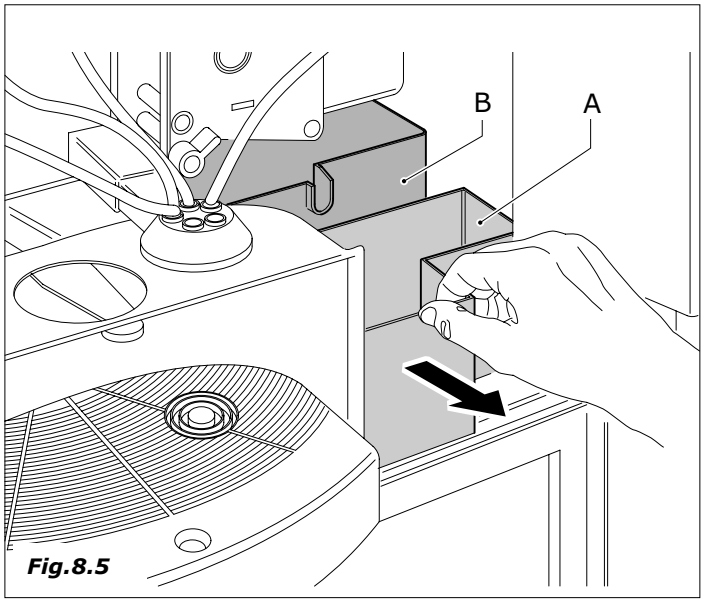


Fig.8.5

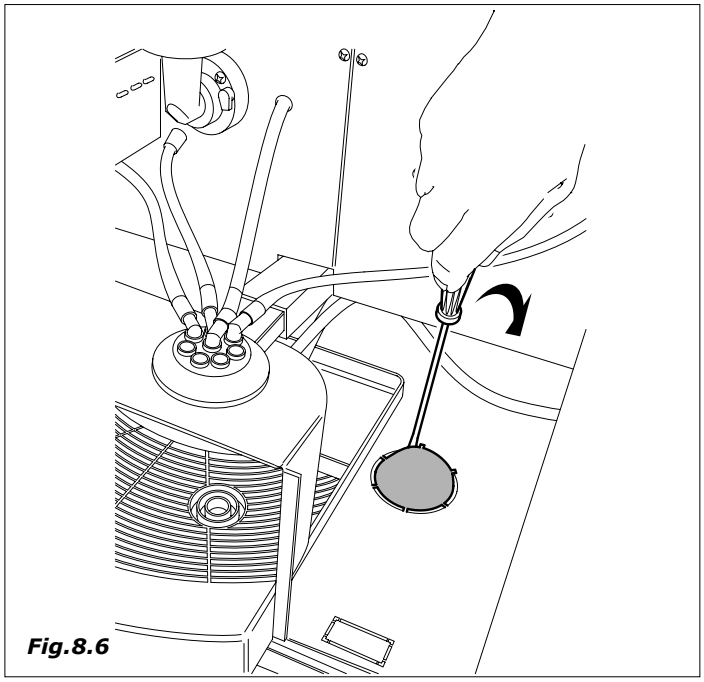


Fig.8.6

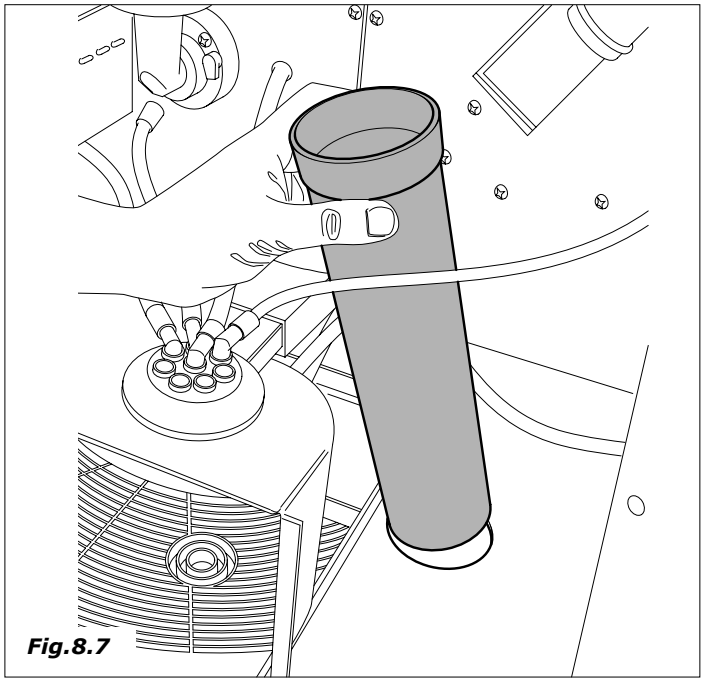


Fig.8.7

- Introducir la rampa de recolección de los desperdicios en el alojamiento superior del tubo *(Fig. 8.8).*
- Ahora, volver a montar el grupo café precedentemente desmontado.

8.1.2 Recolección desperdicios líquidos

- Extraer la cubeta de recolección desperdicios líquidos y agujerear la descarga como indicado en la *figura 8.9*.
- Conectar el tubo *(Fig. 8.10)* suministrado en el kit a la descarga.
- Posicionen correctamente el tubo *(Fig. 8.11).*

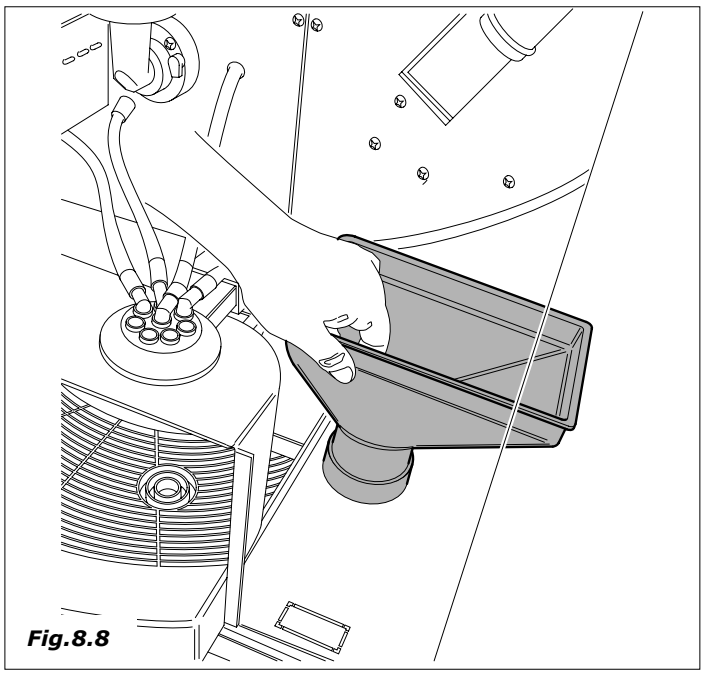


Fig.8.8

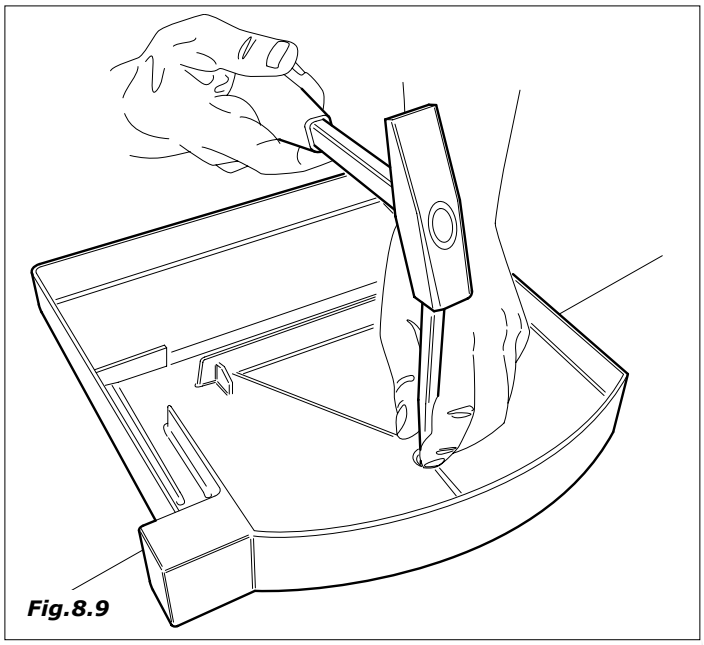


Fig.8.9

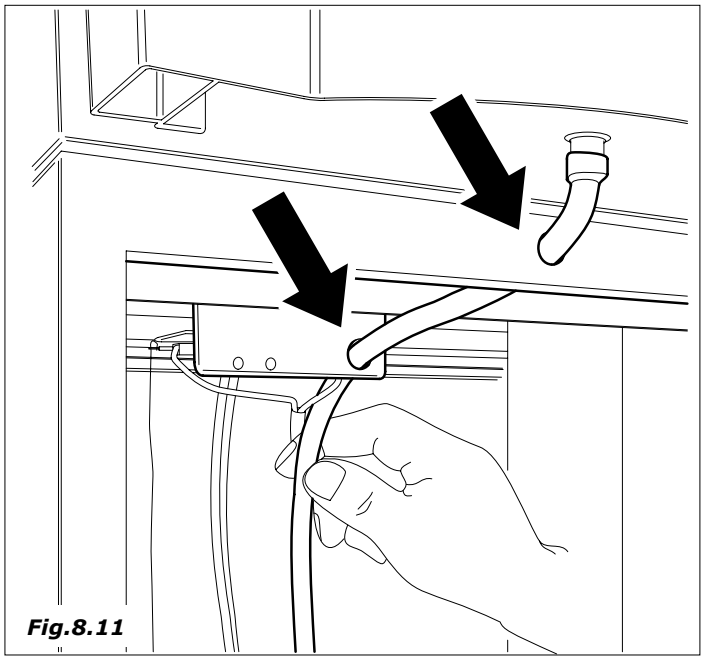


Fig.8.11

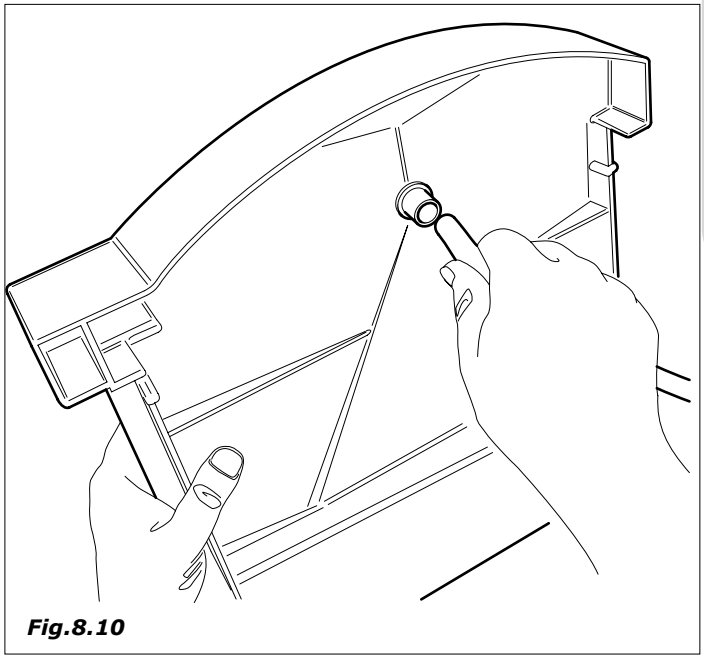


Fig.8.10

- Introducir en el cubo el flotante que indica el máximo nivel de líquido.
- Si el distribuidor está conectado a la red hídrica, montar el microinterruptor en la escuadra indicada *(Fig. 8.12 - pos.**A**)*, conectarlo en serie con el cableado suministrado a la electroválvula de entrada de agua *(Fig. 8.13)*.
- Viceversa, cuando el distribuidor está provisto del tanque autónomo, el microinterruptor del flotante debe ser conectado al cableo del microinterruptor ya presente en la cubeta líquidos *(Fig. 8.14)*.
- Anudar el cable de nylon del flotante en la palanca del micro *(Fig. 8.12 - pos.**B**)* tratando de que el flotante mismo quede por debajo del nivel máximo del cubo.

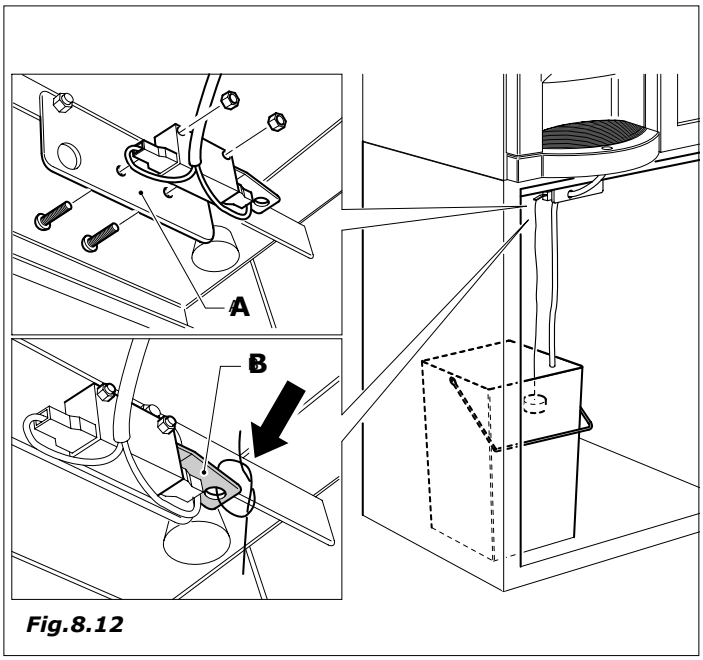


Fig.8.12

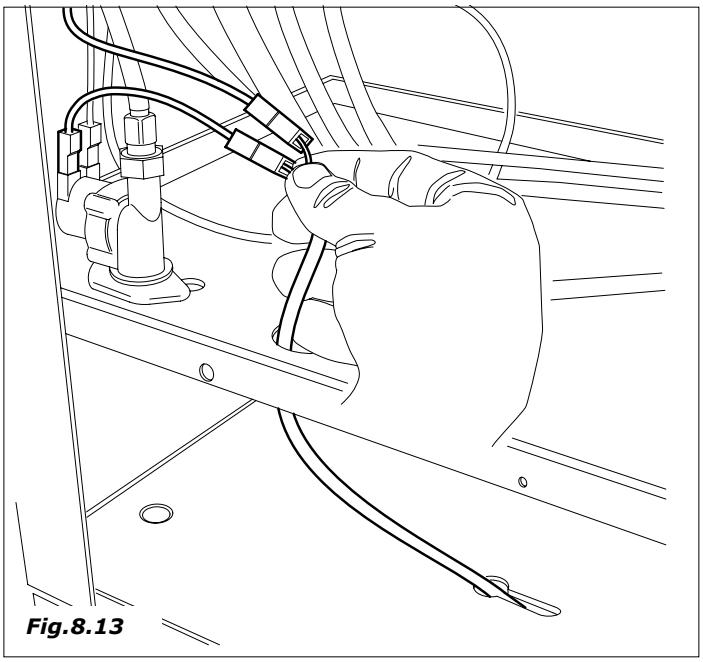


Fig.8.13

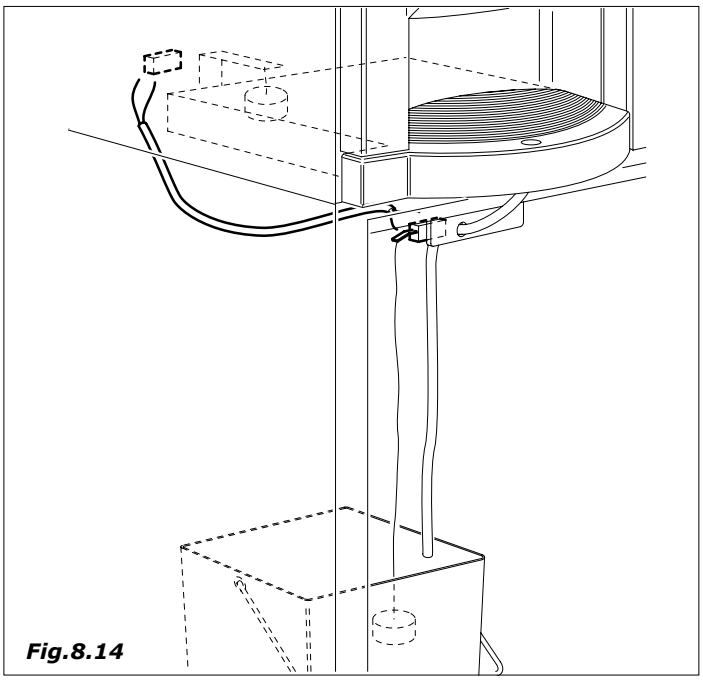


Fig.8.14

8.1.3 Montaje rampas y compartimiento monedas/fichas

- Desfondar la sede rectangular del fondo del distribuidor *(Fig. 8.15).*

- Introducir la rampa transportadora en correspondencia de la salida del monedero *(Fig. 8.16)*.

- Montar el compartimiento de las monedas en la parte inferior del mueble *(Fig. 8.17)*.

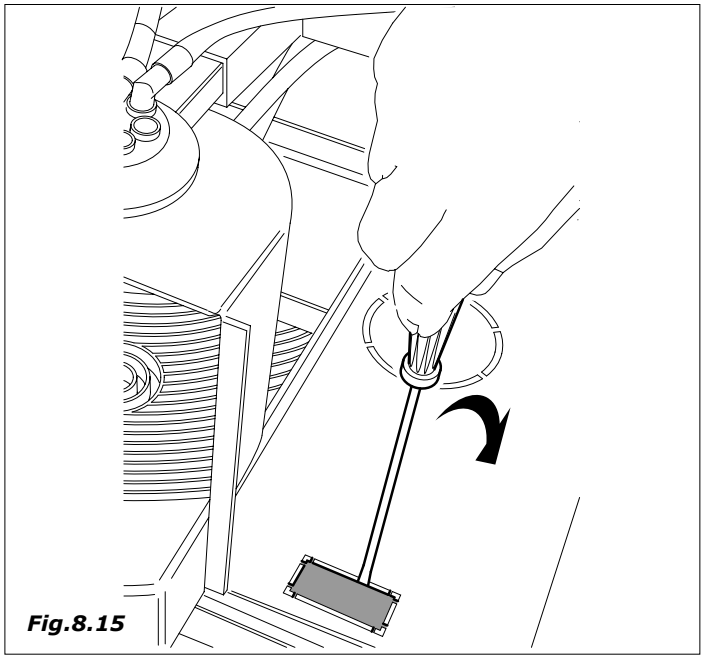


Fig.8.15

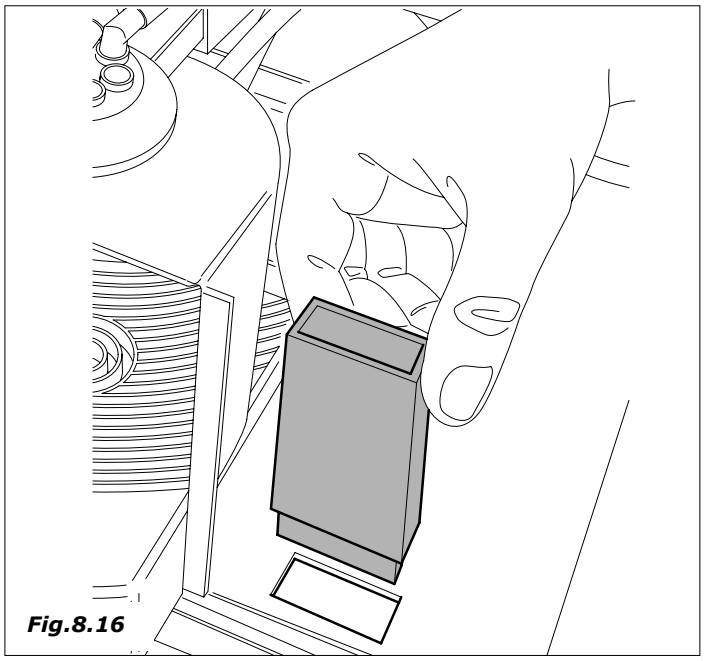


Fig.8.16

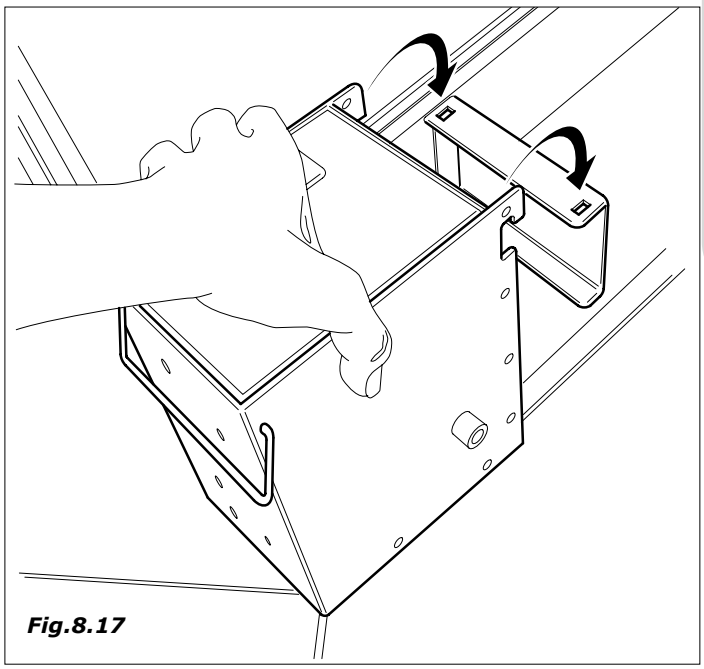


Fig.8.17

- Montar la rampa inferior en modo tal que las monedas puedan desplazarse libremente hasta el compartimiento *(Fig. 8.18)*.

8.2 Filtro descalcificador (sólo en la versión con conexión a la red hídrica)

8.2.1 Instalación

- Montar y fijar el filtro descalcificador en la pared posterior del mueble base *(Fig. 8.19)*.
- Hacer pasar los tubos de entrada e impulsión del filtro a través de las aperturas predispuestas *(Fig. 8.20)*.
- Separar el tubo de las electroválvulas de entrada e introducir en su lugar el tubo de entrada del filtro *(Fig. 8.21)*.
- Conectar el tubo de impulsión del filtro descalcificador a la cubeta después de haber separado el tubo ya presente *(Fig. 8.22)*.

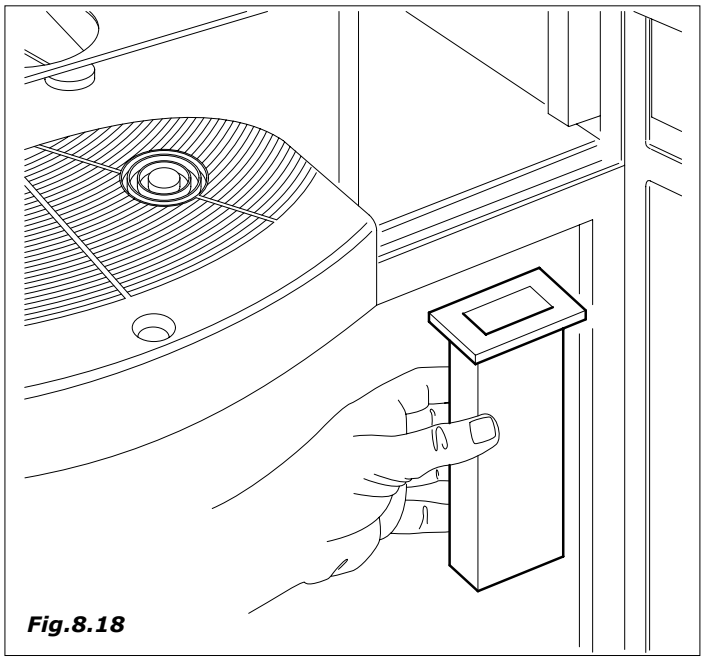


Fig.8.18

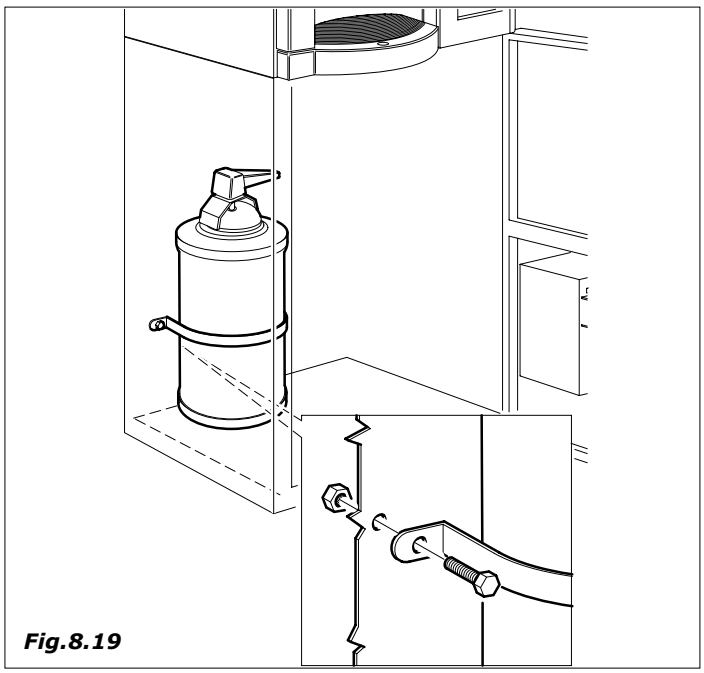


Fig.8.19

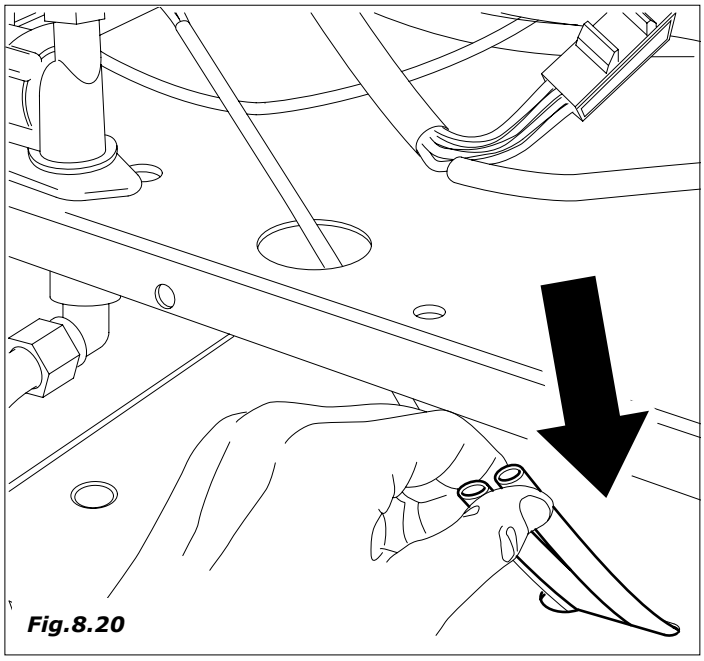


Fig.8.20

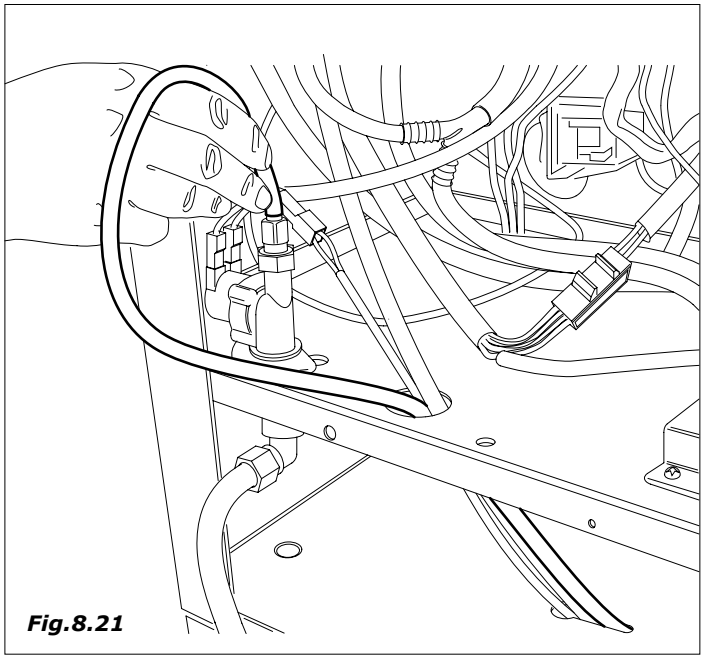


Fig.8.21

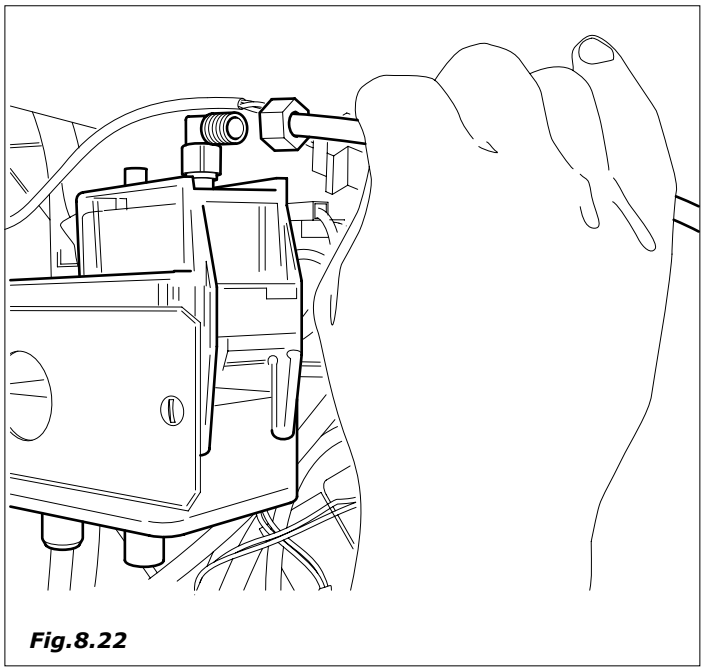


Fig.8.22

8.3 Lavado de la resina del descalcificador (disponible como kit)

Antes de abrir el circuito hidráulico del distribuidor , es necesario lavar las resinas del filtro descalcificador (Si está previsto):

- introducir el tubo del filtro inferior en un cubo adaptado para tal uso
- abrir el grifo *(Fig. 8.23)*
- introducir la llave en el interruptor de puerta *(Fig.8.24)*
- dejar circular el agua hasta que salga limpia *(Fig.8.25)*
- sacar la llave del interruptor de puerta y cerrar el grifo.

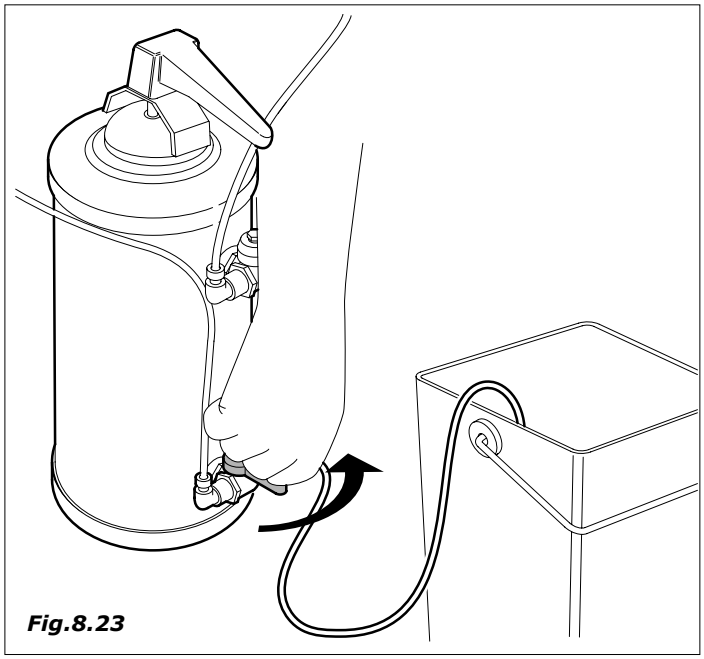


Fig.8.23

8.4 Regeneración de resinas (en donde está previsto el depurador)

La regeneración de resinas, va relacionada en función de la red hidráulica. Como referencia, se puede utilizar la siguiente tabla:

Dureza agua		
°francés	**60cc**	**130cc**
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

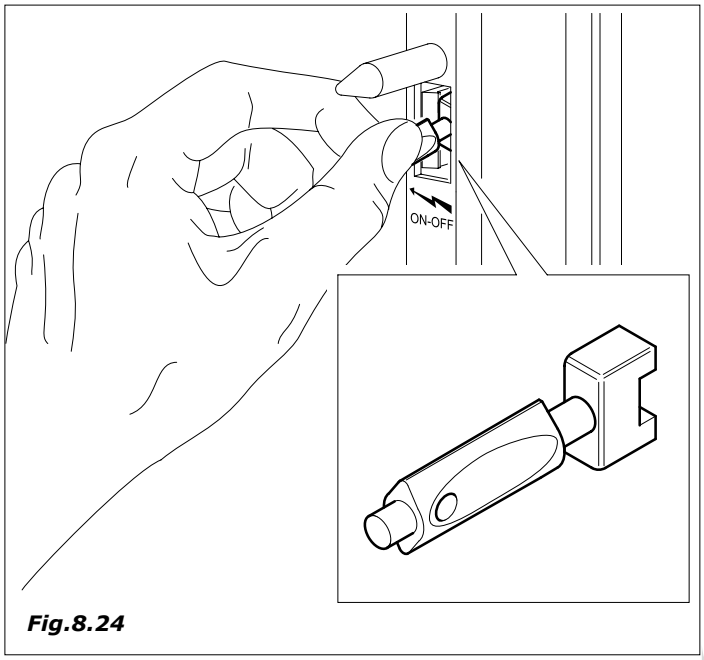


Fig.8.24

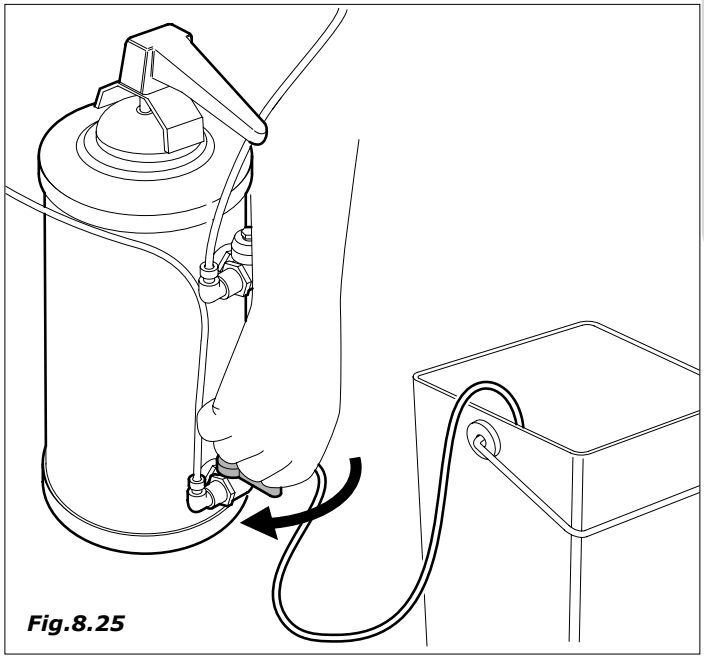


Fig.8.25

Para verificar el grado de dureza y así saber cuando es necesario el mantenimiento, se pueden utilizar unos kits que venden en las tiendas especializadas.

La operación de regeneración en el distribuidor tal y como se indica:

- Quitar tensión al distribuidor
- Girar el grifo inferior habiendo tenido la precaución de colocar el tubo del grifo inferior en el cubo *(Fig.8.26)*.
- Abrir la tapa e introducir 1,5kg. de sal de cocina *(Fig.8.27)*
- Cerrar la tapa
- Conectar el distribuidor y dejar salir agua hasta que no tenga gusto salado .
- Quitar tensión y cerrar el grifo *(Fig.8.28)*

El tiempo necesario para esta operación oscila entre 30 y 45 minutos.

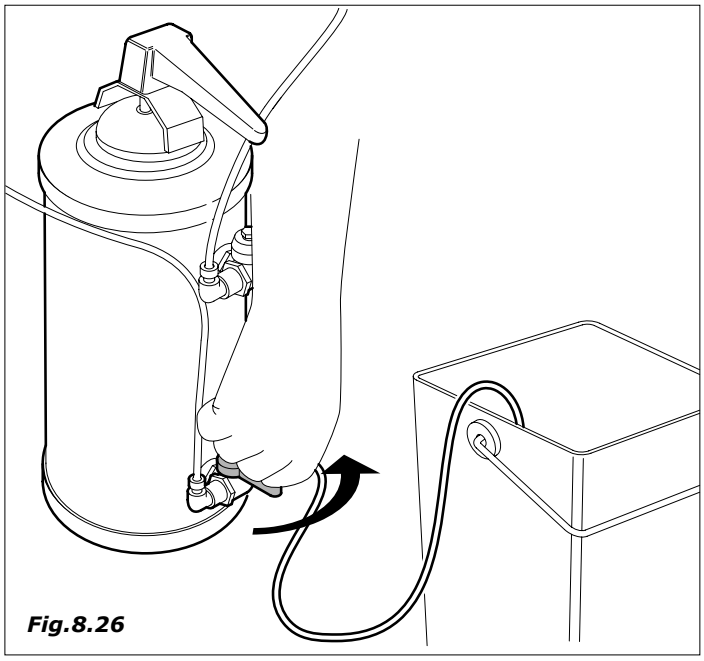


Fig.8.26

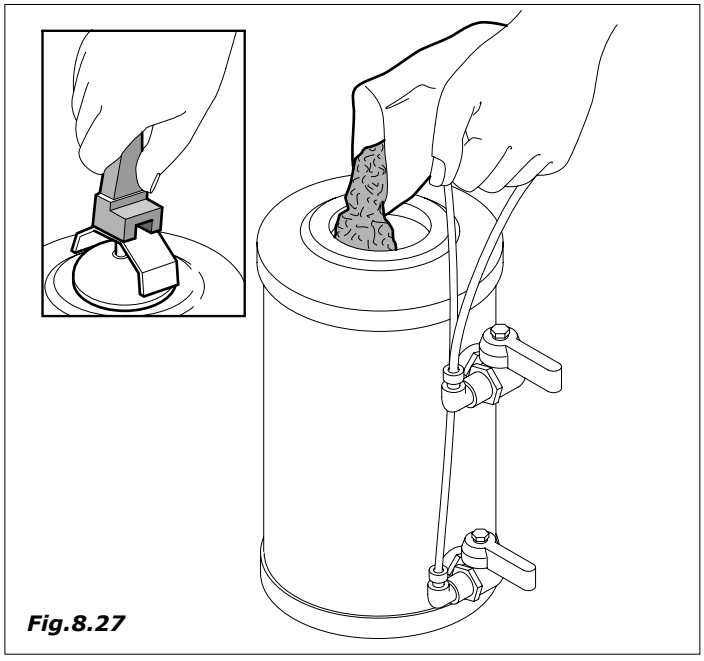


Fig.8.27

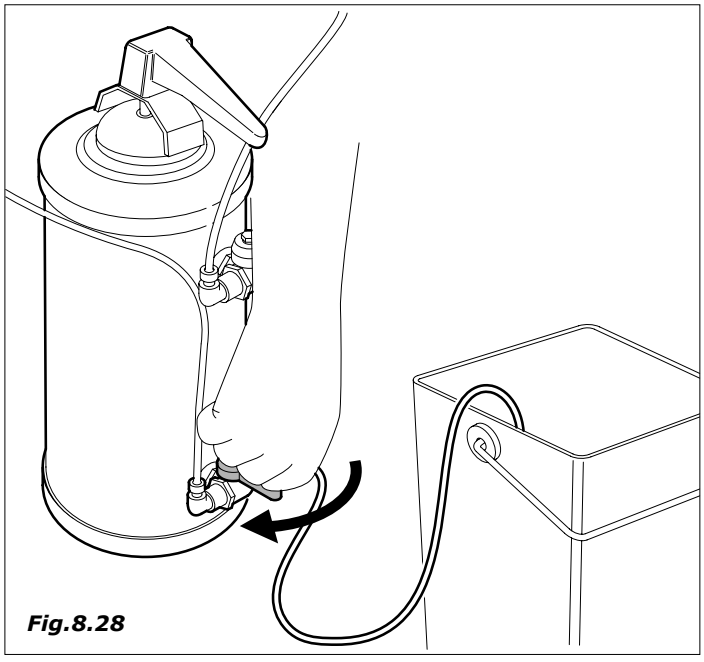
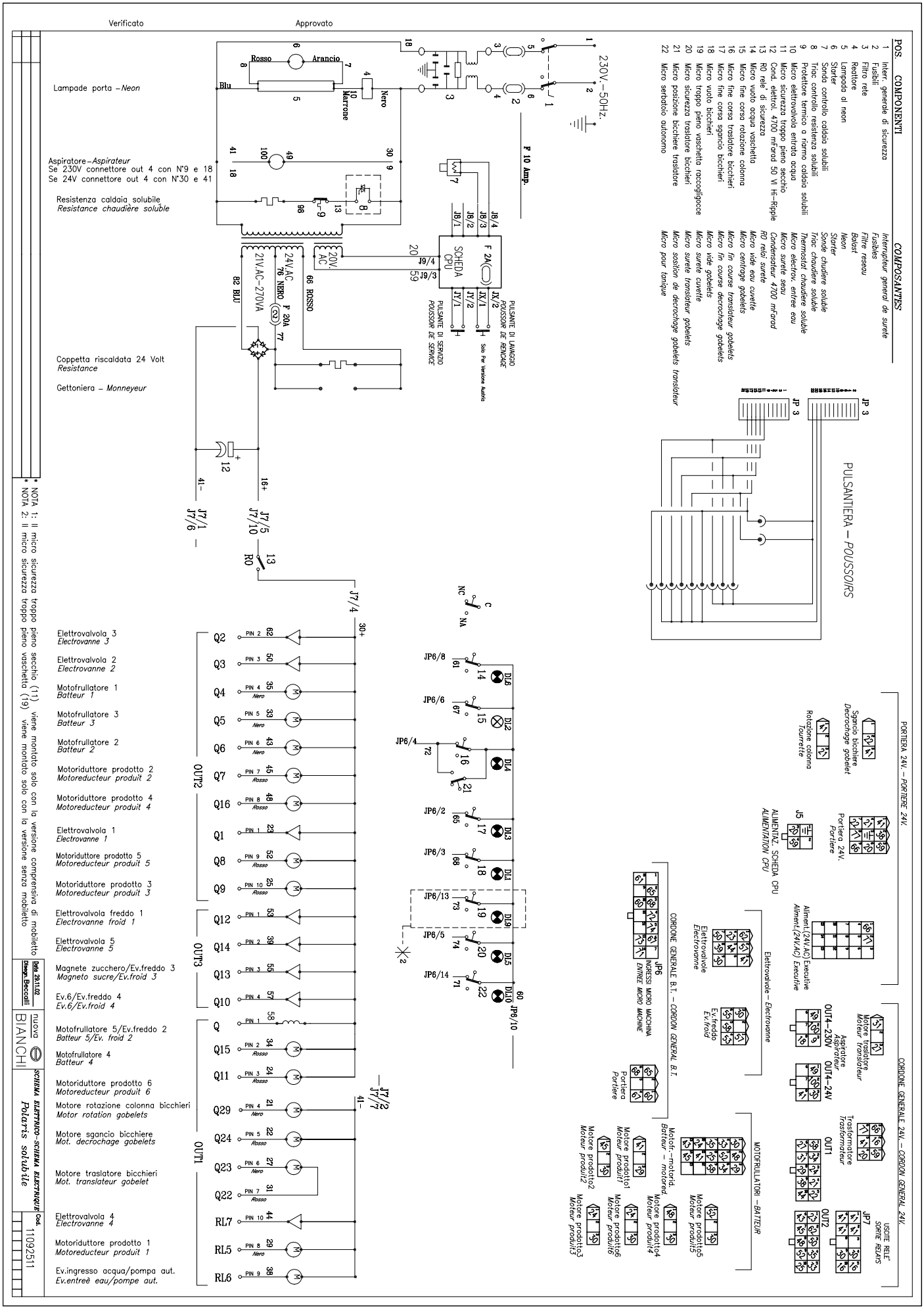


Fig.8.28

9.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.
Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.


Verificato
Approvato
POS. COMPONENTI
COMPOSANTES
1 Interr. generale di sicurezza
Interrupteur general de surete
2 Fusibili
Fusibles
3 Filtro rete
Filtre reseau
4 Reattore
Balast
5 Lampada al neon
Neon
6 Starter
Starter
7 Sonda controllo caldaia solubili
Sonde chaudiere soluble
8 Triac controllo resistenza solubili
Triac chaudiere soluble
9 Protettore termico a riarmo caldaia solubili
Thermostat chaudiere soluble
10 Micro elettrovalvola entrata acqua
Micro electrov. entree eau
11 Micro sicurezza troppo pieno secchio
Micro surete seau
12 Cond. elettrol. 4700 mFarad 50 Vl Hi-Ripple
Condensateur 4700 mFarad
13 RO relè di sicurezza
RO relai surete
14 Micro vuoto acqua vaschetta
Micro vide eau cuvette
15 Micro fine corsa rotazione colonna
Micro centrage gobelets
16 Micro fine corsa traslatore bicchieri
Micro fin course translateur gobelets
17 Micro fine corsa sgancio bicchieri
Micro fin course decrochage gobelets
18 Micro vuoto bicchieri
Micro vide gobelets
19 Micro troppo pieno vaschetta raccogligocce
Micro surete cuvette
20 Micro sicurezza traslatore bicchieri
Micro surete transiateur gobelets
21 Micro posizione bicchiere traslatore
Micro sosition de decrochage gobelets transiteur
22 Micro serbatoio autonomo
Micro pour tanique
230V – 50Hz.
F 10 Amp.
Lampade porta – Neon
Aspiratore – Aspirateur
Se 230V connettore out 4 con N°9 e 18
Se 24V connettore out 4 con N°30 e 41
Resistenza caldaia solubile
Resistance chaudière soluble
Coppetta riscaldata 24 Volt
Resistance
Gettoniera – Monneyeur
SCHEDA CPU
PULSANTE DI LAVAGGIO
POUSSOIR DE RINCAGE
PULSANTE DI SERVIZIO
POUSSOIR DE SERVICE
Solo Per Versione Asettica
PULSANTIERA – POUSSOIRS
PORTIERA 24V. – PORTIERE 24V.
CORDONE GENERALE 24V. – CORDON GENERAL 24V.
CORDONE GENERALE B.T. – CORDON GENERAL B.T.
ELETTROVALVOLE – ELECTROVANNE
MOTORIDUTTORI – BATTEUR
USCITE RELE' SORTIE RELAIS
Elettrovalvola 3 Electrovanne 3
Elettrovalvola 2 Electrovanne 2
Motofrullatore 1 Batteur 1
Motofrullatore 3 Batteur 3
Motofrullatore 2 Batteur 2
Motoriduttore prodotto 2 Motoreducteur produit 2
Motoriduttore prodotto 4 Motoreducteur produit 4
Elettrovalvola 1 Electrovanne 1
Motoriduttore prodotto 5 Motoreducteur produit 5
Motoriduttore prodotto 3 Motoreducteur produit 3
Elettrovalvola freddo 1 Electrovanne froid 1
Elettrovalvola 5 Electrovanne 5
Magnete zucchero/Ev.freddo 3 Magneto sucre/Ev.froid 3
Ev.6/Ev.freddo 4 Ev.6/Ev.froid 4
Motofrullatore 5/Ev.freddo 2 Batteur 5/Ev. froid 2
Motofrullatore 4 Batteur 4
Motoriduttore prodotto 6 Motoreducteur produit 6
Motore rotazione colonna bicchieri Motor rotation gobelets
Motore sgancio bicchiere Mot. decrochage gobelets
Motore traslatore bicchieri Mot. translateur gobelet
Elettrovalvola 4 Electrovanne 4
Motoriduttore prodotto 1 Motoreducteur produit 1
Ev.ingresso acqua/pompa aut. Ev.entreè eau/pompe aut.
NOTA 1: Il micro sicurezza troppo pieno secchio (11) viene montato solo con la versione comprensiva di mobiletto
NOTA 2: Il micro sicurezza troppo pieno vaschetta (19) viene montato solo con la versione senza mobiletto
Data 29.11.02
Disegn. Beccalli
nuova BIANCHI
SCHEMA ELETTRICO -SCHEMA ELECTRIQUE
Polaris solubile
Cod. 11092511

Bianchi vending group

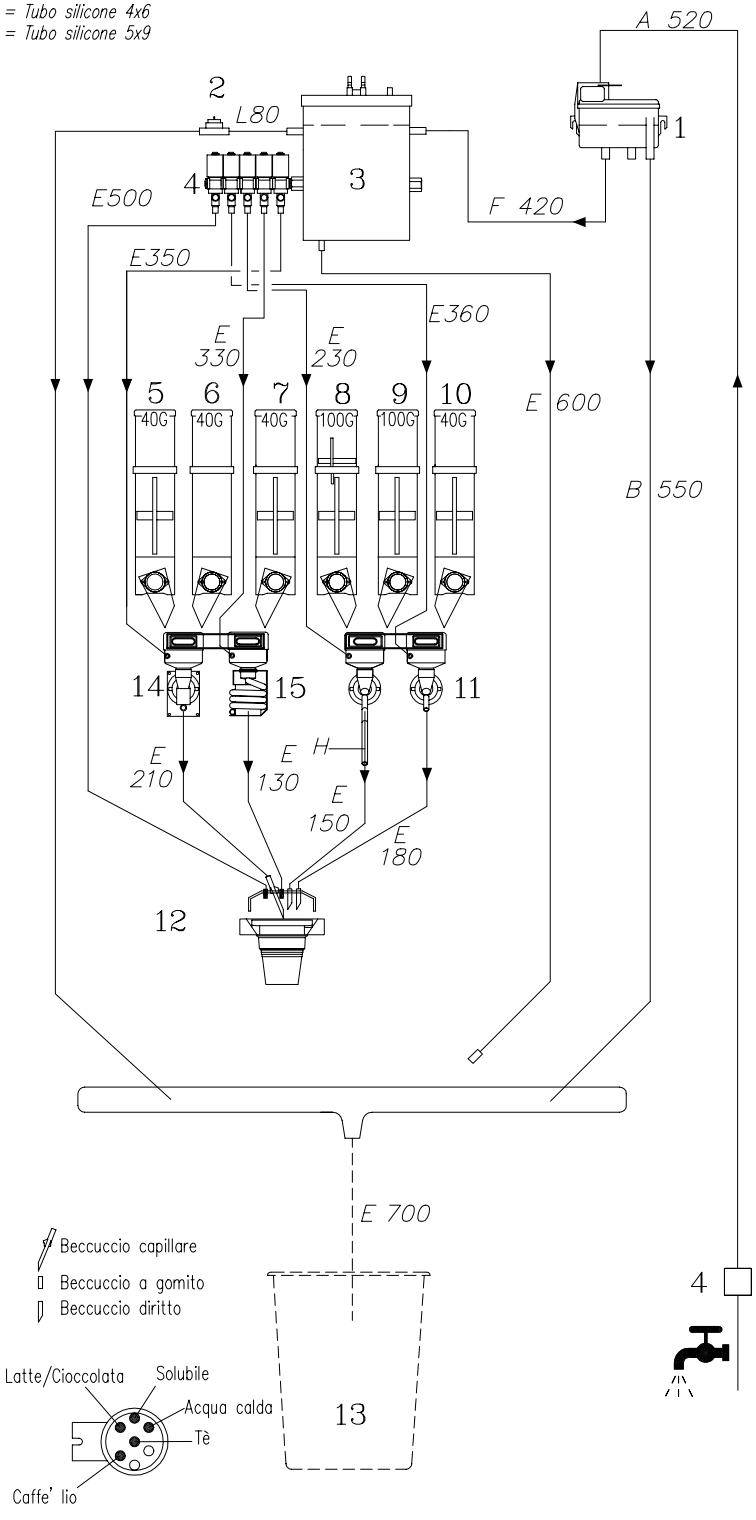
ESQUEMA HIDRÁULICO (versión soluble)

Cod. 11093511
Data 19.02.03 | Dis. Beccalli
Ediz. 0

1 Pileta
2 Protección térmica de reactivación
3 Caldera solubles
4 Electroválvulas
5 Recipiente dosificador café
6 Recipiente dosificador azucar
7 Recipiente dosificador té
8 Recipiente dosificador chocolate
9 Recipiente dosificador leche
10 Recipiente dosificador soluble
11 Cámara mezcladora batidora
12 Posicion de erogacion
13 Hueco erogacion
14 Copita calentada
15 Serpentina té

A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 6x9
C = Tubo santoprene 5x8
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo silicone 8x12
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Riduzione
I = Tubo silicone 4x6
L = Tubo silicone 5x9

DENOMINAZIONE
PEGASO I6S POLARIS



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

VERIFICATO:

Bianchi vending group

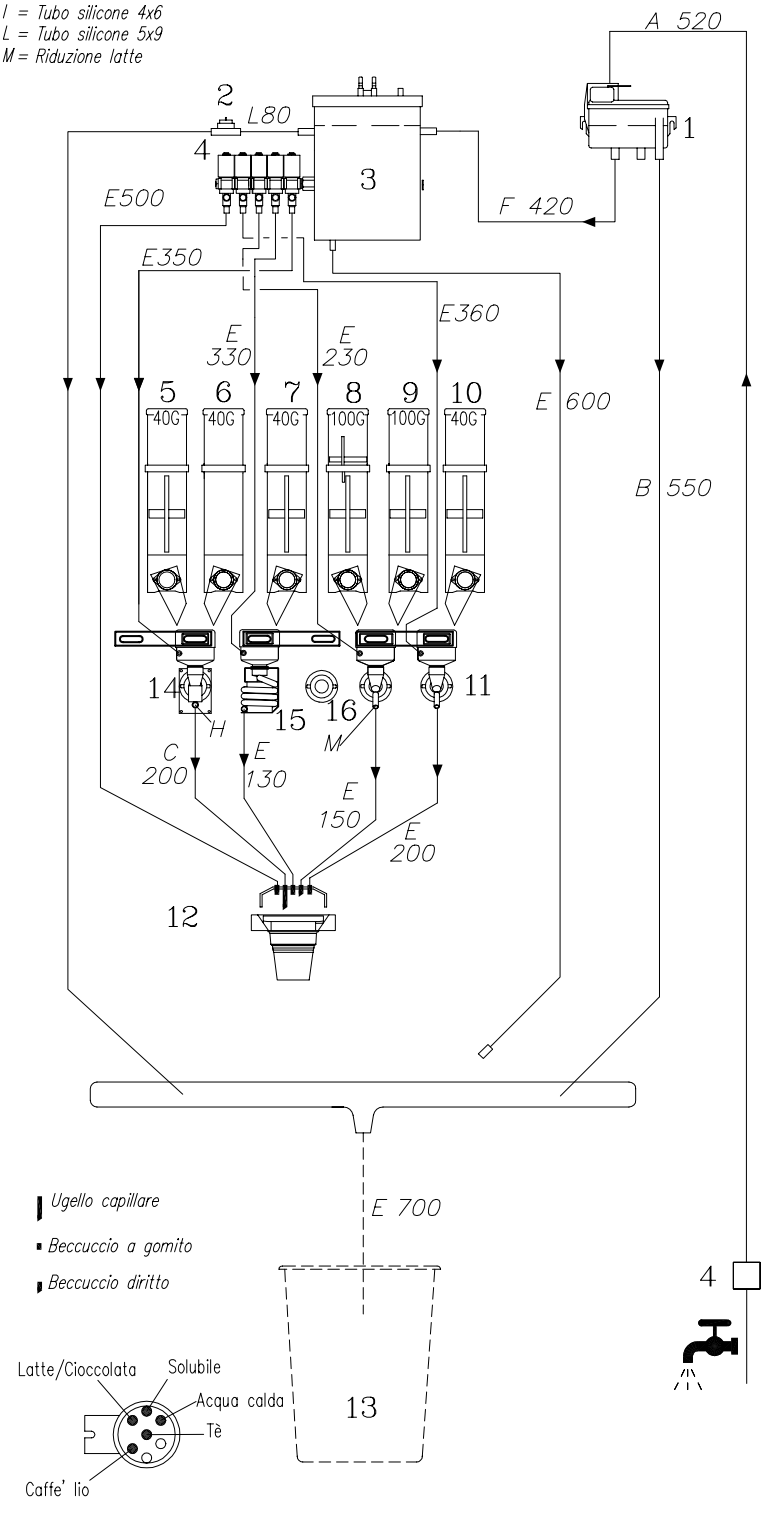
ESQUEMA HIDRÁULICO (versión soluble)

Cod. 11093511
Data 02.03.03 | Dis. Beccalli
Ediz. 0

1 Pileta
2 Protección térmica de reactivación
3 Caldera solubles
4 Electroválvulas
5 Recipiente dosificador café
6 Recipiente dosificador azucar
7 Recipiente dosificador té
8 Recipiente dosificador chocolate
9 Recipiente dosificador leche
10 Recipiente dosificador soluble
11 Cámara mezcladora batidora
12 Posicion de erogacion
13 Hueco erogacion
14 Tanque calentado
15 Serpentina té
16 Base tanque ciega

A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 6x9
C = Tubo silicone 5x9(C)
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo silicone 8x12
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Riduzione caffè
I = Tubo silicone 4x6
L = Tubo silicone 5x9
M = Riduzione latte

DENOMINAZIONE
PEI02- POLARIS I6S



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

VERIFICATO:

ESPAÑOL

Bianchi vending group

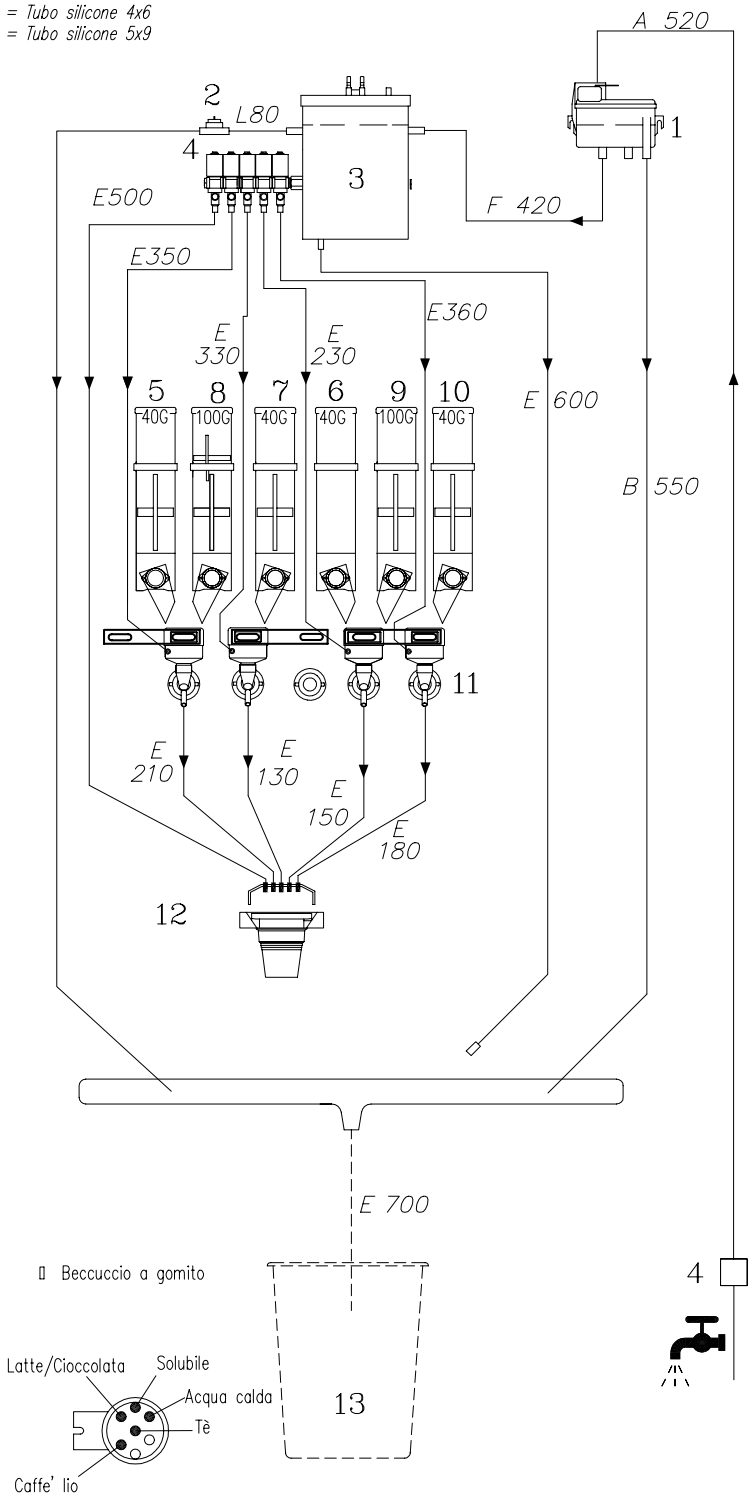
ESQUEMA HIDRÁULICO (versión soluble)

Cod. 11093611
Data 02.03.03 | Dis. Beccalli
Ediz. O

DENOMINAZIONE
PEI15XX – POLARIS I6S NE

1 Pileta
2 Protección térmica de reactivación
3 Caldera solubles
4 Electroválvulas
5 Recipiente dosificador café
6 Recipiente dosificador azucar
7 Recipiente dosificador té
8 Recipiente dosificador chocolate
9 Recipiente dosificador leche
10 Recipiente dosificador soluble
11 Cámara mezcladora batidora
12 Posicion de erogacion
13 Hueco erogacion

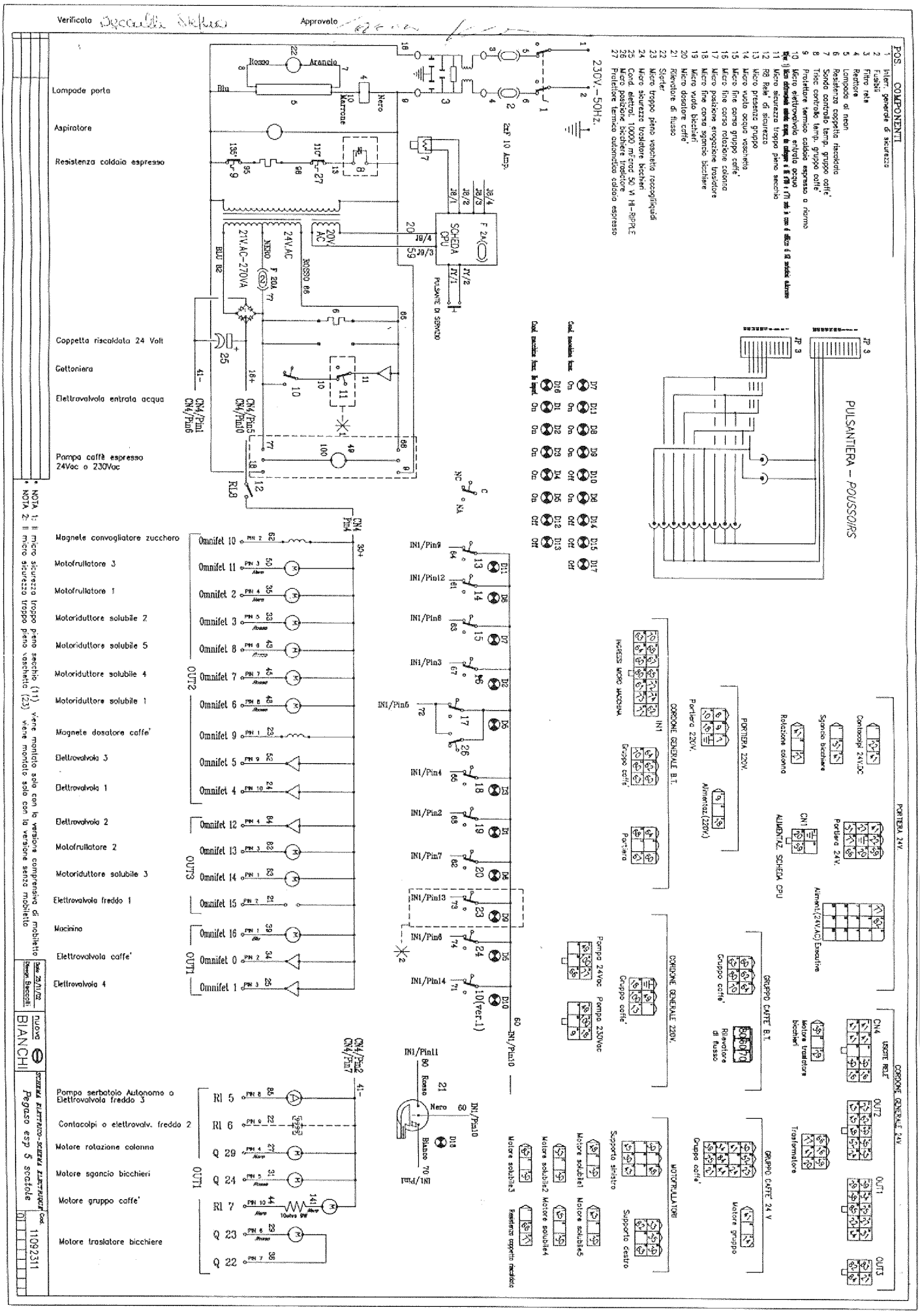
A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 6x9
C = Tubo santoprene 5x8
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo silicone 8x12
G = Tubo pvc crist. 12x16
H = Riduzione
I = Tubo silicone 4x6
L = Tubo silicone 5x9



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

VERIFICATO:


Verificato
Approvato
POS. COMPONENTI
Lampada porta
Aspiratore
Resistenza caldaia espresso
Coppetta riscaldata 24 Volt
Gettoniera
Elettrovalvola entrata acqua
Pompa caffè espresso 24Vac o 230Vac
230V. – 50Hz.
SCHEDA CPU
PULSANTIERA – POUSSOIRS
Magnete convogliatore zucchero
Motofrullatore 3
Motofrullatore 1
Motoriduttore solubile 2
Motoriduttore solubile 5
Motoriduttore solubile 4
Motoriduttore solubile 1
Magnete dosatore caffe'
Elettrovalvola 3
Elettrovalvola 1
Elettrovalvola 2
Motofrullatore 2
Motoriduttore solubile 3
Elettrovalvola freddo 1
Macinino
Elettrovalvola caffe'
Elettrovalvola 4
Pompa serbatoio Autonomo o Elettrovalvola freddo 3
Contacolpi o elettrovalv. freddo 2
Motore rotazione colonna
Motore sgancio bicchieri
Motore gruppo caffe'
Motore traslatore bicchiere
CORDONE GENERALE 24V.
CORDONE GENERALE 220V.
GRUPPO CAFFE' B.T.
GRUPPO CAFFE' 24 V
MOTOFRULLATORI
PORTIERA 24V.
PORTIERA 220V.
Pegaso esp 5 scatole
Cod. 1102311

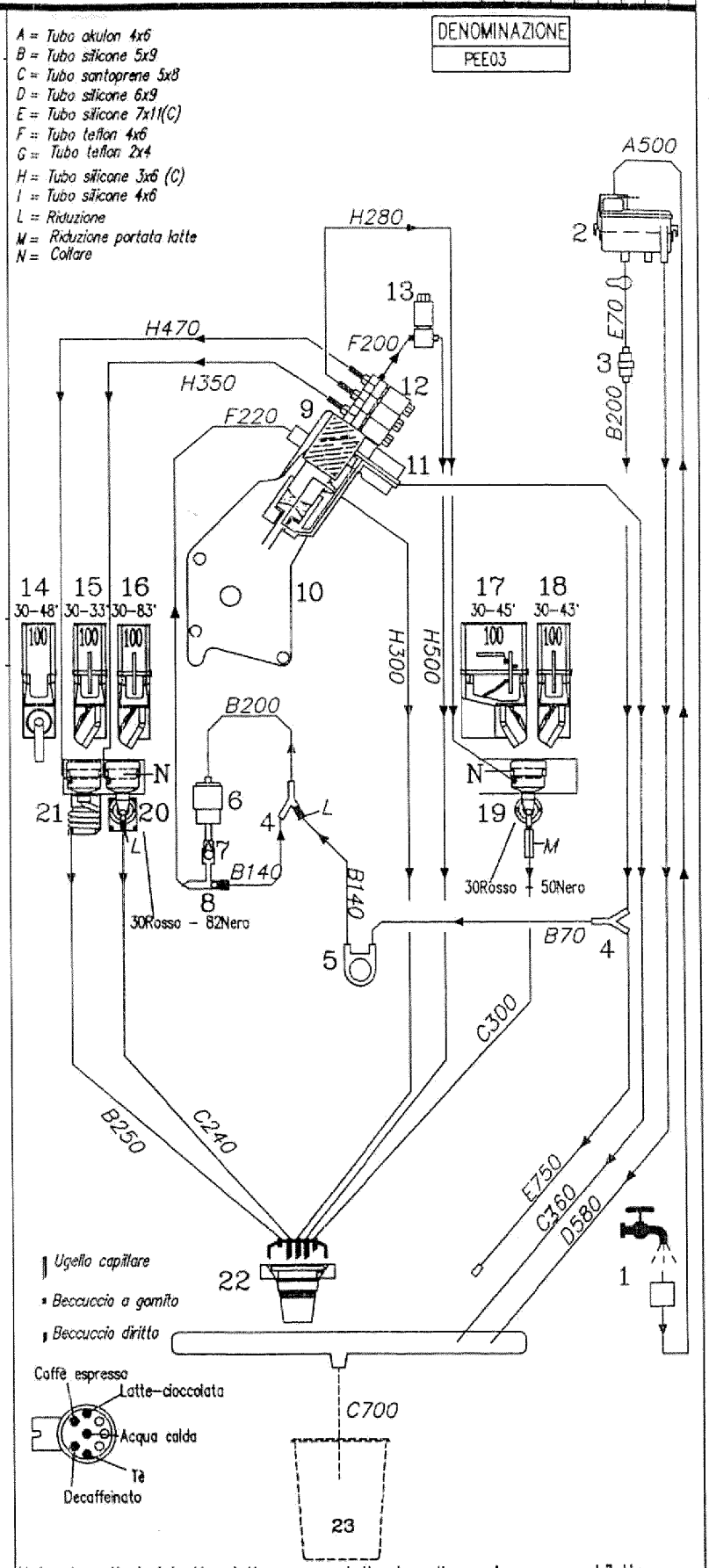
nuova BIANCHI

ESQUEMA HIDRÁULICO (versión expreso)

Cod. 11092811 | Data 23.01.03 | Dis. BECCALLI | Ediz. O

DENOMINAZIONE: PEE03

1 Electroválvula entrada agua
2 Pileta agua
3 Filtro
4 Juntura a "Y"
5 Indicador de flujo
6 Bomba
7 Valvula de retencion
8 Valvula de seguridad
9 Caldera
10 Grupo de erogacion café
11 Electroválvula tres vías café
12 Electroválvulas
13 Electroválvula agua caliente
14 Recipiente dosificador azucar
15 Recipiente dosificador té
16 Recipiente dosificador café liof.
17 Recipiente dosificador leche
18 Recipiente dosificador chocolate
19 Batidora
20 Copita calentada
21 Serpentina té
22 Posicion de erogacion
23 Hueco erogacion



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto

VERIFICATO: Beccalli Stefano APPROVATO: